Österreich € 2,20 • Schweiz sfr 3,80 • Luxemburg € 2,20 • Belgien € 2,20 • Italien € 2,55 • Frankreich € 2,30

4 198140 101957 01

Frau mit Herz Spezial

BACKEN

nach Großmutters Art

Ausgabe Nr. 1/2006

€ 1.95

Beliebt
Fein gefüllte Biskuitrolle

Erfrischend
Aprikosen-Quark-Torte

Verführerisch
Schokoladen-Preiselbeertorte

Lecker
Selbst gebackene Krapfen

Omas beste Apfelkuchen • Berühmte Torten • Desserts aus dem Ofen • Winterliche Obstkuchen

Backen macht Spaß

Winterliche Gaumenfreuden

Genießen Sie mit uns im Februar:

- Raffiniertes mit Sauerkraut
- Linsen für Feinschmecker
- Ländliches Winter-Menü
- Herziges zum Valentinstag

Jetzt im Zeitschriftenhandel!

Welchen Obstbelag bevorzugte Großmutter im Winter, wenn es keine Erdbeeren gab? Richtig: Sie backte Apfelkuchen. Die besten Rezepte gibt's auf S. 4-9

Kuchen a

Sie wurden von Konditoren kreiert für berühmte Persönlichkeiten und wurden dadurch selbst berühmt: Torten mit Weltruf. Rezepte auf S. 12-15

Impressum

Frau mit Herz Spezial
Backen nach Großmutters Art
Redaktion:
Sonnenverlag GmbH & Co. KG
Redaktion Rezepte mit Pfiff
Ludwig-Wilhelm-Str. 15
76530 Baden-Baden
Postfach 2022
76490 Baden-Baden
Telefon: 07221/35 01-892
Telefax: 07221/35 01-898
E-Mail: rezeptemitpfiff@klambt.de
Chefredakteurin: Erika Poese
Redaktionelle Mitarbeit und Leserservice: Ingrid Straßer
Grafik: Beatrice Wohnhaas (Ltg.), Eva-Maria Steger
Schlussredaktion: Rita Kopf
Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt: Erika Poese
Digitale Bildbearbeitung: SRS Repro Vogesenstr. 35, 76461 Muggensturm
Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte, Fotos und Dias keine Gewähr

Copyright Sonnenverlag 2006

Verlag: Sonnenverlag GmbH & Co. KG
Postfach 2009
76490 Baden-Baden
Telefon: 07221/35 01-0
Telefax: 07221/35 01-295

Geschäftsführung: Lars J. Rose
Verlagsleiterin: Nicole Oefler
Vertrieb und Anzeigen:
Klambt-Verlag GmbH & Cie
Postfach 1545 • 67325 Speyer,
E-Mail: kontakt@klambt.de, www.klambt.de
Vertriebsleiter: Jochen Böhler

Grenzüberschreitende Lieferungen sind nur mit Zustimmung des Verlages gestattet.

Abo-Service: Telefon: 0180/5 71 83 86 (12 Cent/Minute) Telefax: 0 62 32/3 10-2 12
E-Mail: abo@klambt.de
Anzeigenleiter: Walter Karl Eder (verantwortlich für den Anzeigenteil)
Anzeigenverkaufsleitung: Brigitte Butz
Telefon: 0 62 32/3 10-2 66
Telefax: 0 62 32/3 10-2 73
E-Mail: anzeigen@klambt.de
www.media.klambt.de
Anzeigenstruktur: Tina Wagner
Anzeigenpreisliste vom 01.01.2006
Druck: Broschek-Druck, Lübeck
Im Sonnenverlag erscheinen die periodischen Zeitschriften:
Frau mit Herz • Welt der Frau • Lea • Lea Frisuren • Welt der Frau Frisuren • Rezepte mit Pfiff • Backen nach Großmutters Art • Stars und Melodien • Rätses mit Pfiff • Gewinn-Rätsel Spass und Sonderhefte

Biskuitrouladen *gingen unseren Großmüttern leicht von der Hand und waren auf jeder Kaffeetafel zu finden. Immer mit leckeren Füllungen und bildschönen Garnituren. Drei davon finden Sie auf S. 16-17*

Torten wurden früher nur zu Festtagen gebacken und Sonntagskuchen nur sonntags. Was aber gab's von Montag bis Freitag? Großmutter wusste Rat: Sie backte **Alle-Tage-Kuchen.** *Rezepte auf S. 36-39*

us Omas Backbuch

Titelfotos: Teubner Foodfoto, Konzeptstudio Feierabend

4-9 Heißgeliebt seit Omas Zeiten
Apfelkuchen

10-11 Von Groß und Klein begehrt
Quarkkuchen

12-15 Sie tragen große Namen und schmecken himmlisch
Torten mit Weltruf

16 -17 Jedermanns Liebling
Biskuitrouladen

18-23 Schmalzgebäck hat jetzt Saison
Krapfen & Co

24-27 Mit Früchten aus dem Glas
Obstkuchen

28-29 Selbst gebacken sind sie super
Sonntags-Brötchen

30-33 Verwöhnen Sie Ihre Familie mit
Dessert aus dem Ofen

34-35 Omi backt Kuchen für den
Kindergeburtstag

36-39 Preiswert und schnell gebacken
Alle Tage Kuchen

40-41 In vier Varianten
Fabelhafter Rührkuchen

42-47 Backen Sie mal wieder
Schokoladentorten

Gleich notieren!

Nicht vergessen!

Im nächsten Heft „Backen nach Großmutters Art" finden Sie Rezepte für prächtige Torten mit Obst, mit Nüssen, mit Marzipan. Außerdem Puddings und Aufläufe aus alter Zeit, dazu die erste Auswahl an köstlichen Plätzchen für die Vorweihnachtszeit.

„Backen nach Großmutters Art" gibt es ab

14. September 2006

bei Ihrem Zeitschriftenhändler

Wenn die „fünfte Jahreszeit" beginnt, dann brodelt in den Töpfen das Schmalz und in den Fritteusen das Öl, denn es ist **Krapfenzeit!** *Sie wissen ja: frisch aus dem Fett schmecken sie am besten. S. 18-23*

Kindergeburtstage *sind meistens mit viel Trubel und Jubel und vielen kleinen Gästen begleitet. Damit auch alle Kinder satt werden, sollten Sie reichlich Kuchen backen. Leckere Rezepte auf S. 34-35*

Auch Erwachsene möchten bei einer Geburtstagsfeier tortenmäßig verwöhnt werden. Also backen Sie mal wieder eine **Schokoladentorte** *– Bewunderung ist Ihnen sicher. Rezepte für Omas schönste Torten auf S. 42-47*

Heiß geliebt und heiß begehrt seit Omas Zeiten

Apfelkuchen

Die Oblate, als eine Art Zwischendecke, sorgt dafür, dass die Apfelfüllung saftig und der Mürbeteig schön trocken bleibt

Altdeutscher Apfelkuchen

Rezept auf Seite 6

Tiroler Apfelstrudel

Tiroler Apfelstrudel

- 300 g TK-Blätterteig
- 2 EL Semmelbrösel
- 500 g feste Äpfel
- 100 g Rosinen
- 100 g gehackte Mandeln
- 2 TL Zimt, 100 g Zucker

Außerdem:

- zerlassene Butter
- Puderzucker

1. Blätterteig nach Packungsvorschrift auftauen. Zu einem langen Rechteck ausrollen und mit Semmelbrösel bestreuen.

2. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse ausstechen und die Viertel in schmale Spalten schneiden. Rosinen waschen und gut abtropfen lassen.

3. Apfelspalten mit Rosinen, Mandeln, Zucker und Zimt vermischen. Dann auf dem Teig verteilen, dabei rechts und links einen schmalen Rand frei lassen.

4. Ränder der Teigplatte von der Breitseite her aufrollen und mit der Naht nach unten auf ein gefettetes Blech setzen. Mit zerlassener Butter bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 30-40 Min. backen. Herausnehmen, mit restl. Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Den Strudel heiß servieren.

Rezept von Seite 4

Alle Rezepte für ca. 4 Portionen

Altdeutscher Apfelkuchen

Mürbeteig:

- 300 g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 100 g Butter
- 25 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1/8 l lauwarme Milch

Füllung:

- 1 kg Äpfel (Cox Orange)
- 100 g gehackte Mandeln
- 1 EL gemahlene Mandeln
- 50 g Rosinen
- 50 g Zucker, 2 TL Zimt

Außerdem:

- 1 Obstkuchenoblate
- 1 Eigelb
- 1 EL Aprikosenkonfitüre

1. Teigzutaten glatt verkneten. Zur Kugel formen und in Folie gewickelt ca. 1 Std. kühl stellen.

2. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, grob raspeln und etwas ausdrücken. Mit beiden Mandelsorten, Rosinen, Zucker und Zimt vermischen.

3. Vom Teig ca. 3/4 ausrollen und eine Obstkuchenform (26 cm Ø) damit auslegen, dabei am Rand knapp 2 cm hochdrücken. Oblate auf den Teig legen und die Apfelmischung darauf verteilen.

4. Restl. Teig ausrollen und Streifen von ca. 1/2 cm ausradeln. Teigstreifen auf die Füllung legen und mit Eigelb bestreichen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 30-35 Min. backen.

5. Aprikosenkonfitüre erwärmen, glatt streichen und das Teiggitter noch warm damit bestreichen.

Die kleinen Törtchen machen Appetit auf mehr, sie sollten aber am Backtag gegessen werden, denn der Blätterteig weicht schnell durch.

Apfeltörtchen

Mit einem Klacks Sahne serviert wird der Apfelkuchen – saftig und knusprig zugleich – zu einem Hochgenuss

Apfeltörtchen

- 300 g TK-Blätterteig, aufgetaut
- 5 mittelgroße Äpfel (Boskop)
- 10 EL Aprikosenkonfitüre
- 1 Eigelb, verquirlt
- 2 EL Mandelblättchen, geröstet

1. Aus den Teigplatten auf der bemehlten Arbeitsfläche fünf Rechtecke (ca. 10x20 cm) ausrollen, dann so halbieren, dass zehn Quadrate entstehen.

2. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und die Apfelhälften von der runden Seite her mehrmals tief ein- aber nicht durchschneiden.

3. Teigquadrate jeweils mit einer Apfelhälfte belegen, Ränder etwas hochrollen und die Ecken einschlagen.

4. Den Teig mit Eigelb, die Äpfel mit Konfitüre bestreichen. Törtchen auf ein mit kaltem Wasser abgespülten Blech setzen und ca. 15 Min. ruhen lassen.

5. Danach im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 25 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann mit restl. Marmelade bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Tipp

Werden die Äpfel für den Belag in Scheiben geschnitten, sollten immer feste Wintersorten wie Cox Orange oder Boskop verwendet werden, die beim Backen zwar mürbe werden, aber nicht zerfallen.

Apfelkuchen vom Blech

Quark-Öl-Teig:

- 200 g Quark, gut abgetropft
- je 6 EL Milch und Öl
- 2 Eigelbe
- 1 Msp. Salz
- 140 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 400 g Mehl
- 1 1/2 P. Backpulver

Quarkbelag:

- 500 g Quark
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Pck. Vanille-Puddingpulver
- 1 Prise Salz
- 1 cl Rum
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Apfelbelag:

- 60 g Korinthen
- 4 cl Rum
- 1 kg Äpfel (Cox-Orange)
- 1 großes Glas helle Kirschen

Außerdem:

- 300 g Aprikosenkonfitüre
- 25 g Mandelblättchen, geröstet

1. Quark, Milch, Öl, Eigelbe, Salz, Puderzucker und Vanillezucker zusammenrühren. Die Hälfte des Mehls mit Backpulver mischen. Restl. Mehl auf die Arbeitsfläche geben, Quarkmischung dazugeben und alles rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und kühl stellen.

2. Für den Quarkbelag den Quark durch ein Sieb streichen und gut mit den restl. Zutaten verrühren.

3. Für den Apfelbelag Korinthen heiß waschen, mit Rum in eine Schüssel geben und zugedeckt ziehen lassen (am besten über Nacht). Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und Äpfel in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen.

4. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in der Größe des Backblechs ausrollen und auf das gefettete Blech legen, dabei an den Rändern etwas andrücken. Die Quarkmasse auf den Teig streichen und die Apfelscheiben überlappend darauf legen. Kirschen in die Mitte der Apfelscheiben legen und Korinthen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 30-35 Min. backen.

5. Aprikosenkonfitüre glatt streichen. Den noch warmen Kuchen damit bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Apfeltorte mit Calvadoscreme

- 300 g TK-Blätterteig
- 1 kg Äpfel (Boskop oder Cox Orange)
- 60 g Korinthen
- 2 cl Calvados
- 50 g Zucker

Creme:

- 3 Eigelbe, 70 g Zucker
- 1/4 l Milch
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 4 Bl. weiße Gelatine
- 4 cl Calvados
- 1/4 l Sahne

Guss:

- 1/4 l trockener Weißwein
- 50 g Zucker
- 1 geh. EL Speisestärke
- 2 EL Wasser

Außerdem:

- 50 g Mandelblättchen, geröstet

1. Blätterteig auftauen, in Stücke schneiden, wieder zusammenkneten und 1 Std. ruhen lassen.

2. Danach aus dem Teig zwei Tortenböden (26 cm Ø) ausrollen, auf ein mit Wasser benetztes Blech legen, mehrmals mit der Gabel einstechen und nochmals 15 Min. ruhen lassen. Böden im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 12-15 Min. backen. Sollten sie nicht gleichmäßig rund sein, mit einem Tortenring nachschneiden.

3. Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Äpfel in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden und mit den Korinthen in eine Schüssel geben. Mit Calvados begießen, mit Zucker bestreuen und ca. 30 Min. ziehen lassen.

Apfeltorte mit Calvadoscreme

4. Inzwischen Gelatine einweichen. Eigelb mit Zucker cremig rühren. Milch mit Vanillemark aufkochen und noch heiß langsam in die Eigelbmasse rühren. Creme in einen Topf umfüllen und unter Rühren langsam erhitzen (nicht kochen!), bis sie leicht angedickt auf einem Kochlöffel liegen bleibt. Die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Creme durch ein Sieb streichen, abkühlen lassen, dann Calvados unterrühren. Bevor die Creme beginnt fest zu werden, die Sahne steif schlagen und unterheben.

5. Einen Tortenboden mit ca. 3/4 von der Creme bestreichen und zweiten Boden darauf setzen. Mit der restl. Creme die Torte ringsum einstreichen. Apfelspalten ablaufen lassen, die Torte gleichmäßig damit belegen und mit den Korinthen bestreuen.

6. Wein mit Zucker aufkochen. Speisestärke mit Wasser anrühren, in den Wein gießen und unter Rühren kochen lassen, bis die Flüssigkeit klar ist. Sofort mit einem breiten Pinsel über den Äpfeln verteilen. Tortenrand mit Mandelblättchen einstreuen.

Apfelkuchen mit Cidre

Apfelkuchen mit Cidre

Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter, in Stücken
- 80 g Zucker, 1 Ei

Belag:

- 1 kg säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
- 2-3 EL Zitronensaft
- 1/4 l Cidre (Apfelwein)
- 200 g Zucker
- 2 Pck. Vanillepuddingpulver

Außerdem:

- 400 g Sahne
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 EL Kakaopulver

1. Mehl mit Butter, Zucker und Ei rasch zusammenkneten. In Folie wickeln und 1 Std. kalt stellen.

2. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Äpfel würfeln und mit Zitronensaft beträufeln.

3. Puddingpulver mit 10 EL Cidre anrühren. Restl. Cidre unter Rühren mit dem Zucker aufkochen. Das angerührte Puddingpulver einrühren und ca. 1 Min. kochen lassen.

3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwas größer als die Springform (26 cm Ø) ausrollen. In die gefettete Springform legen, dabei einen 4-5 cm hohen Rand hochdrücken. Äpfel darauf verteilen, Puddingmasse gut durchrühren und darüber geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C gut 80 Min. backen. Kuchen in der Form (am besten über Nacht) abkühlen lassen. Danach auf ein Kuchengitter setzen.

4. Sahne mit Vanillezucker sehr steif schlagen. Auf dem Kuchen verstreichen und dick mit Kakao bestäuben.

Apfelkuchen mit Marzipantupfen

Mürbeteig:

- 200 g Mehl
- 100 g Butter, in Stückchen
- 50 g Puderzucker
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Eigelb, 1 Prise Salz

Füllung:

- 1 kg Äpfel, 150 g Rosinen
- 50 g Zucker, 1 TL Zimtpulver
- 1 Msp. Nelkenpulver

Tupfen:

- 400 g Marzipanrohmasse, klein gewürfelt
- 2 Eigelbe
- 130 g Puderzucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 4 EL Calvados

Außerdem:

- etwas Puderzucker

1. Für den Teig die Zutaten glatt zusammenkneten. Zur Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt ca. 1 Std. kalt stellen .

2. Knapp die Hälfte des Teiges auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und einen Kreis in Springformgröße ausschneiden.

3. Springformrand einfetten und mit Mandeln bestreuen. Teigkreis in die Form legen. Restl. Teig ausrollen und einen ca. 4 cm hohen Rand hineindrücken.

4. Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse ausschneiden. Äpfel in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit Rosinen, Zucker und Gewürzen vermischen. In die Form füllen und glatt streichen.

5. Marzipan in einer Rührschüssel mit den Eigelben, Puderzucker, Vanillemark und Calvados glatt rühren. Marzipanmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und in Tupfen auf die Apfelmasse spritzen.

6. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (mittlere Schiene) ca. 45 Min backen. In der Form ca. 10 Min abkühlen lassen. Springformrand lösen und den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und in Stücke teilen.

Tipp

Wer auf Calvados verzichten möchte (oder muss), kann den Kuchen mit einer fertigen Marzipandecke (gibt's z. B. von Schwartau) überziehen und dick mit Puderzucker bestreuen.

Apfelkuchen mit Marzipantupfen

Klassiker mit Tradition

Großmutters Quarkkuchen

Käsekuchen

Zutaten für ca. 12 Stücke:

- 125 g weiche Butter
- 250 g Zucker, 6 Eier, getrennt
- 750 g Schichtkäse
- 500 g Mascarpone (oder Doppelrahm-Frischkäse
- 1 Pck. Vanille-Puddingpulver
- 2 geh. EL Speisestärke

Außerdem:

- Butter und Semmelbrösel für die Form

1. Butter mit Zucker schaumig rühren. Eigelbe nach und nach hinzufügen.

2. Schichtkäse durch ein Sieb streichen, Mascarpone und Puddingpulver unterrühren. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und mit der Speisestärke unter den Schichtkäse ziehen.

3. Eine Springform (28 cm Ø) ausfetten und ausbröseln. Käsemasse einfüllen und glatt streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 1 1/2 Std. goldgelb backen.

Tipp

Bei diesem Kuchen ist es wichtig, dass der Quark gut trocken ist. Daher am besten in einem Sieb über Nacht abtropfen lassen.

Quarkkuchen mit Mohn

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Mürbeteig:

- 150 g Butter, 1 Eigelb
- 50 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver, Salz

Mohnmasse:

- 75 g Rosinen, 2 EL Rum
- 250 g gemahlener Mohn
- 125 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 1/2 TL Zimtpulver
- 50 g Butter, 1/8 l Milch

Quarkmasse:

- 500 g Schichtkäse (20 % Fett)
- 125 g Zucker
- 2 Eier, getrennt
- 2 EL Zitronensaft
- 100 g Crème fraîche
- 2 geh. EL Speisestärke
- 1 Eigelb zum Bepinseln

1. Teigzutaten rasch zusammenarbeiten, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ca. 1 Std. ruhen lassen.

2. Rosinen heiß waschen, trockentupfen und mit Rum übergießen.

3. Mohn mit Zucker, Zitronenschale, Zimt und weicher Butter mischen. Milch erhitzen und den Mohn damit überbrühen. Die

Quarkkuchen mit Mohn

Masse zugedeckt quellen lassen. Dann die Rosinen untermischen.

4. Schichtkäse durch ein Sieb streichen und mit Zucker verrühren. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit Zitronensaft, Crème fraîche und Speisestärke unter den Schichtkäse mischen. Den Eischnee unterheben.

5. Mürbeteig dünn ausrollen und eine Springform (28 cm Ø) damit auslegen, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Mohnmasse einfüllen, Schichtkäse darüber verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (untere Schiene) 75 Min. backen. Nach 30 Min. Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und den Kuchen damit bepinseln.

Ananas-Quark-Torte

- 150 g Zwieback, zerbröselt
- 150 g Marzipanrohmasse
- 50 g Butter

Füllung:

- 10 Blatt weiße Gelatine
- 1/8 l Ananassaft (a. d. Dose)
- 600 g Topfen
- 150 g Zucker
- 1/4 l Sahne

Garnitur:

- 1 große Dose Ananas in Scheiben
- 1/4 l Sahne
- Pistazien, Schokospäne
- Cocktailkirschen

1. Zwiebackbrösel mit Marzipanrohmasse und Butter gut verkneten. Rand einer Springform von (24 cm Ø) mit Pergamentpapier auslegen, die Masse einfüllen und gut festdrücken.

2. Für die Füllung die Gelatine einweichen, ausdrücken und im Ananassaft unter leichtem Erwärmen auflösen.

3. Topfen mit Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und mit dem Ananassaft unterrühren. Creme In die Springform geben, glatt streichen und 2-3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Danach aus der Form nehmen, Pergamentpapier entfernen und vorsichtig auf eine Kuchenplatte geben.

4. Ananasscheiben gut abtropfen lassen, in Stücke schneiden und auf der Tortenoberfläche verteilen. Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Torte nach Belieben mit einer Sahnerosette, Pistazien, Cocktailkirschen und Schokospänen dekorieren.

Ananas-Quark-Torte

Quark-Streusel-Kuchen

Hefeteig:

- 500 g Mehl, 25 g Hefe
- 1/4 l lauwarme Milch
- 1/2 TL Salz
- 60 g zerlassene Butter
- 60 g Zucker, 1 Ei

Quarkmasse:

- 500 g Topfen (trockener Quark), 1 Ei, 120 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 2 cl brauner Rum
- 50 g Rosinen

Streusel:

- 350 g Mehl, 200 g Zucker
- 200 g Butter, 1 TL Zimt

1. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken, Hefe hineinbröckeln, mit Milch verrühren, Mehl darüber streuen und zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.

2. Salz an den Rand des Mehles streuen. Butter, Zucker und Ei zugeben und einen geschmeidigen Hefeteig schlagen, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Teig zu einer Kugel formen und nochmals zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat.

3. Inzwischen die Zutaten für die Quarkmasse zusammenrühren.

4. Für den Streusel das Mehl mit Zucker, Butter und Zimt zwischen den Fingern zu Streuseln reiben.

5. Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche in der Größe des Backblechs (33 x 43 cm) ausrollen und auf das leicht gefettete Blech legen. Quarkmasse sorgfältig darauf verstreichen und die Streusel darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (mittlere Schiene) 30-35 Min. backen.

Fotos: Teubner Foodfoto, Rezept: Julia Schumacher (1)

Quark-Streusel-Kuchen

Ob Fürst-Pückler-Eis oder -torte: Erkennungszeichen für diese Köstlichkeiten sind die Schichten Erdbeer, Vanille, Schokolade. Der Überlieferung nach erfand ein Konditormeister aus der Lausitz die rot-weiß-braune Kombination für den von ihm verehrten Fürst von Pückler-Muskau (1785-1871).

Torten, die Weltruf haben

Wußten Sie, dass die "Mignontorte" ihren Namen vom Dichterfürsten Goethe erhalten hat? Wußten Sie, dass der Gâteau Saint-Honoré dem Schutzheiligen der französischen Bäcker gewidmet wurde? Berühmte Namen – berühmte Torten: Genuss pur!

Fürst-Pückler-Torte

Fürst-Pückler-Torte

- 100 g Erdbeeren
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 600 g Sahne, 50 g Zucker
- je 1 heller und Schokoladen-Biskuitboden (fertig gekauft)
- 16 kandierte Kirschen
- Schokospäne, Puderzucker
- 4 EL geröstete Mandelblättchen

1. Erdbeeren abbrausen, gut abtropfen lassen, Blätter entfernen und Erdbeeren gut zerdrücken.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit Zucker steif schlagen. 1/3 Schlagsahne abnehmen und Erdbeeren unterziehen. Gelatine ausdrücken, nach Packungsanweisung auflösen und unter rühren.

3. Die Biskuitböden jeweils quer durchschneiden.

4. Einen hellen Boden mit Schlagsahne bestreichen, einen dunklen Boden darauf legen und mit der Erdbeersahne bestreichen. Wieder einen hellen Boden darauf legen, mit Schlagsahne bestreichen und den zweiten Schokoboden darauf setzen. Die Torte rundum mit Sahne einstreichen.

5. Restl. Sahne in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten auf die Torte spritzen. Auf jede Rosette eine Kirsche geben. Schokospäne in die Mitte streuen und mit Puderzucker besieben. Mandelblättchen in den unteren Rand drücken. Die Torte vor dem Servieren kalt stellen.

Linzer Torte

Teig:

- 360 g geriebene Mandeln
- 420 g Mehl
- 360 g weiche Butter
- 240 g Puderzucker, 3 Eigelbe
- 3 zerdrückte Gewürznelken
- 1 Prise Zimt
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- Mark von 1 Vanilleschote

Linzer Torte

Füllung:

- 200 g Johannisbeerkonfitüre

Außerdem:

- 1 große runde Backoblate
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 1-2 EL Milch oder Sahne

1. Mandeln auf die Arbeitsfläche schütten. Mehl darüber sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Butter in groben Stücken, gesiebten Puderzucker, Eigelbe und Gewürze hineingeben. Butter mit den Fingern in Flocken zerdrücken und mit Zucker, Eigelbe und Gewürze schnell unterarbeiten. Mehl und Mandeln vom Rand her mit den Händen zuerst etwas bröselig reiben, dann mehr zusammendrücken als kneten, damit der Teig nicht brandig wird. Teig in Folie wickeln und 60 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Die Hälfte des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche etwas größer als ein Tortenring (26 cm Ø) ca. 1 cm dick ausrollen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, Tortenring darauf setzen, fest andrücken und einen Rand hochziehen. Überstehenden Teig abschneiden.

3. Backoblate zurechtschneiden (s. Arbeitsfoto) und auflegen. Eigelb mit Milch (Sahne) verrühren und den frei gelassenen Teigrand damit einstreichen. Der Tortenring muss sauber bleiben, damit der Teig beim Backen nicht anklebt (weiterarbeiten s. Arbeitsfoto). Konfitüre mit einem Teigschaber auf den vorbereiteten Tortenboden verstreichen, dabei Teigrand nicht berühren!

4. Aus dem restl. Teig für das Gitter 12 unterschiedlich lange Stränge rollen und gitterförmig auf die Konfitüre legen. Gitter und Rand mit verrührtem Eigelb bestreichen. Die Torte im vorgeheizten Backofen zuerst bei 200 °C ca. 10 Min. vorbacken, dann die Hitze auf 160 °C herunterschalten und ca. 1 Std. weiterbacken.

Unser Foto zeigt einen Stich der alten Linzer Innenstadt. Hier kreierte Anfang des 19. Jh. der Zuckerbäcker Vogel die „Linzer Torte". Sie wird aus einem Mandelmürbeteig hergestellt, der in Österreich auch für viele andere Leckereien verwendet wird.

Tipp

Die Konfitüre für die Linzer Torte muss backfähig, d. h. von bester Qualität sein. Wem Johannisbeerkonfitüre zu säuerlich ist, verwendet Himbeer- oder Preiselbeerkonfitüre. Wer keine Kerne mag, passiert die Konfitüre vor dem Bestreichen durch ein Sieb.

So wird's gemacht:

Backoblate so zurechtschneiden und einlegen, dass ein 1 cm breiter Teigrand sichtbar bleibt.

Frei gelassenen Teigrand mit Eigelb bestreichen, Tortenring muss sauber bleiben.

Einen ca. 80 cm langen Teigstrang aufrollen, im Ring abrollen, dabei an den Rand drücken.

Boden mit Konfitüre bestreichen, Teigstränge als Gitter auflegen, mit Eigelb bestreichen.

Gâteau-Saint-Honoré

Ihren Namen hat die Torte vom Schutzheiligen der französischen Bäcker. Die gleichnamige Creme ist ein Produkt der klassischen Küche. In der Patisserie in Paris um die Jahrhundertwende hatte die Torte einen festen Platz am Kuchenbuffet.

Gâteau-Saint-Honoré

- 150 g TK-Blätterteig

Brandteig:

- 150 ml Wasser, 50 g Butter
- 1 Msp. Salz, 150 g Mehl
- 3 Eier

Creme und Baiser:

- 300 ml Milch
- Mark von 1 Vanilleschote
- 30 g Zucker, 3 Eier, getrennt
- 1 Eiweiß, 30 g Speisestärke
- 180 g Zucker

Glasur:

150 g Zucker, 50 ml Wasser

1. Blätterteig auftauen und zu einer Platte (27 cm Ø) ausrollen. Auf ein mit Wasser benetztes Blech legen, Boden mit der Gabel mehrmals einstechen, damit er beim Backen keine Blasen wirft.

2. Für den Brandteig Wasser, Butter und Salz in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Das gesiebte Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten, dabei kräftig weiter rühren und erhitzen, bis sie sich als Kloß vom Topf löst und eine weiße Haut den Topfboden überzieht (das nennt man abbrennen).

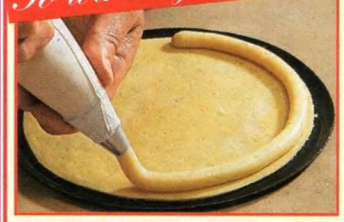
3. Teigmasse in einen Topf umfüllen und etwas abkühlen lassen. Zuerst ein Ei vollständig unterrühren, dann die restl. Eier nach und nach unterrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf den Blätterteigboden spritzen (s. Arbeitsfotos). Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 15-18 Min. goldbraun backen. Aus dem restl. Teig auf ein leicht gefettetes Blech 16 kleine Rosetten spritzen, ebenfalls bei 220 °C backen.

4. Für die Creme Milch, Vanillemark und Zucker zum Kochen bringen, Eigelbe mit Speisestärke und 1-2 EL heißer Milch verrühren und die Mischung unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in die Milch schlagen. Einige Male aufwallen lassen, bis die Creme gebunden ist. Eiweiße steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiter zu schnittfestem Schnee schlagen. 1/3 vom Eischnee unter die kochende Vanillecreme rühren und die Creme sofort auf den Boden füllen. Oberfläche kuppelförmig glatt streichen.

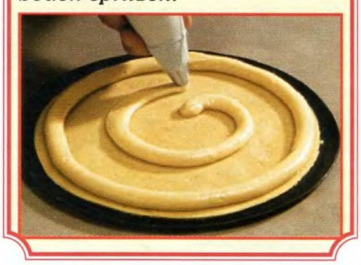
5. Restl. Eischnee in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und auf die Kuchenoberfläche ein Gitter spritzen. Das Baiser unter den Grill schön bräunen lassen.

6. Für die Glasur den Zucker mit Wasser so lange kochen, bis die Flüssigkeit völlig geklärt ist. Vom Herd nehmen, die kleinen Brandteigkugeln hineintauchen und rings um die Torte setzen. Die Torte 1 Std. gut kühl stellen.

So wird's gemacht:



Mit der Brandmasse aus dem Spritzbeutel zuerst den äußeren, dann noch einen kleineren inneren Ring auf den Teigboden spritzen.



Mignontorte

Teig:

- 500 g Mehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 140 g Zucker, Salz
- 2 Pck. Bourbon Vanillezucker
- 2 Eier, 250 g Butter

Creme:

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 8 Eigelbe, 250 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 40 g Speisestärke
- 1/4 l Weißwein
- Saft von 1 Zitrone
- 5 EL Weißwein

Außerdem:

- 1-2 EL Aprikosenmarmelade
- 150 g Marzipan-Rohmasse
- 50 g Puderzucker

Guß:

- 250 g Puderzucker
- 3 Beutel Zitronensaft
- 3 EL Wasser

Garnitur:

- 80 g gemischte, kandierte Früchte
- 12 rosa Zuckerblümchen

Außerdem:

- Mehl zum Ausrollen
- Margarine für die Form

1. Teigzutaten mit kühlen Händen rasch zusammenkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen

2. Teig in fünf gleich große Teile schneiden. Ein Teil auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Springform (26 cm Ø) damit auslegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Min. backen. Aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die übrigen vier Böden genauso backen.

3. Inzwischen für die Creme die Gelatine in wenig Wasser einweichen. Übrige Zutaten, bis auf die 5 EL Wein, in einem Topf mischen, bei bei schwacher Hitze schlagen, bis die Masse cremig wird. Topf beiseite stellen. 5 EL Wein erhitzen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen und in die Creme rühren. Abkühlen lassen.

4. Ersten Tortenboden wieder in die Springform geben und mit 1/4 der Creme bestreichen. Die nächsten drei Böden bestreichen und in die Springform geben, den fünften Boden darüber legen.

5. Aprikosenmarmelade erwärmen und glatt rühren. Marzipanmasse mit Puderzucker verkneten, zu einer Platte (26 cm Ø) ausrollen, auf den letzten Tortenboden legen und mit der warmen Marmelade bestreichen.

6. Puderzucker mit Zitronensaft und Wasser verrühren. Tortenoberfläche und -rand damit bestreichen. Die Torte mit Zuckerblümchen und kandierten Früchten garnieren.

Fotos: Studio Teubner, AKG Berlin

Torten, die Weltruf haben

Was Goethe dichtete: "Kennst du das Land, wo die Zitronen blühn?" wurde in der Oper „Mignon" von Ambroise Thomas zur Arie. Mignon, das Zigeunermädchen, aus Goethes Roman „Wilhelm Meisters Lehrjahre" hat dieser Torte den Namen gegeben.

Mignontorte

Biskuitrouladen – jedermanns Liebling

Biskuittorten gerollt, könnte man sie nennen, die fein gefüllten Rouladen aus feinem Teig. Der Biskuit ist schnell zubereitet und gebacken, die Füllungen können von Marmelade bis zur Buttercreme variiert werden und für die Garnitur reicht auch mal nur Puderzucker

Die Schokoroulade besteht aus einem Eiweiß-Biskuit, der auf der Zunge zergeht. Ebenso die zarte Füllung aus Himbeercreme, die mit Weißwein verfeinert wird

Schokoroulade mit Himbeer-Sahnecreme

Schokoroulade mit Himbeer-Sahnecreme

Biskuitteig:

- 8 Eiweiße, 180 g Zucker
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 50 ml Wasser, 120 g Zucker
- 100 g Kuvertüre, aufgelöst
- 60 g Mehl

Himbeer-Sahnecreme:

- 6 Blatt Gelatine
- 3 Eigelbe, 1/8 l Weißwein
- 110 g Zucker
- Saft von 1 Zitrone
- 125 g pürierte Himbeeren (evtl. aus TK-Beeren)
- 375 g Sahne

Garnitur:

- 1/4 l Sahne, 20 g Zucker
- 12-15 frische Himbeeren
- 2 EL Mandelblättchen, geröstet

1. Eiweiße zu schnittfestem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Vanillemark zugeben und die lauwarme Kuvertüre mit dem Holzspatel unterziehen (dadurch verliert die Baisermasse stark an Volumen). Das Mehl sieben und unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 10-12 Min. backen. Auf dem Blech 5-10 Min. abkühlen lassen, damit die Oberfläche etwas abtrocknen kann.

2. Arbeitsfläche mit Backpapier auslegen und die Schokoladenroulade darauf stürzen. Abkühlen lassen, Papier abziehen und völlig auskühlen lassen.

3. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit Wein und Zucker verrühren, Zitronensaft zugeben und Mischung unter Rühren, bis kurz vor dem Kochen, erhitzen. Gelatine gut ausdrücken, in der heißen Mischung auflösen und leicht abkühlen lassen. Himbeerpüree unterziehen und abkühlen lassen.

4. Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte, aber noch flüssige Masse ziehen. Creme gleichmäßig auf dem Schokobiskuit verteilen, etwas fest werden lassen, dann zur Roulade aufrollen.

5. Für die Garnitur die Sahne mit Zucker steif schlagen. Mit einem Teil davon die Roulade ringsum einstreichen. Restl. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, die Oberfläche mit Tupfen garnieren und auf jeden Sahnetupfen eine Himbeere setzen. Die Seiten der Roulade mit Mandelblättchen bestreuen.

Biskuitroulade mit Rhabarber-sahne

Biskuit:

- 8 Eigelbe, 100 g Zucker
- 1 Msp. Salz, 4 Eiweiße
- 80 g Mehl
- 20 g Speisestärke

Füllung:

- 50 ml Wasser, 120 g Zucker
- 500 g roter Rhabarber geputzt, klein geschnitten
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 1/2 l gut gekühlte Sahne
- 100 g Erdbeeren, in kleinen Stücken

Garnitur:

- 2-3 dünne Stangen roter Rhabarber, geputzt
- etwas Wasser, 50 g Zucker
- 375 g Sahne
- 20 g Zucker
- 20 g gehackte Pistazien
- Schokoladenblätter

1. Eigelbe mit einem Löffel Zucker und Salz verrühren. Eiweiße steif schlagen, dabei den restl. Zucker einrieseln lassen. Eigelbmasse unterheben. Mehl und Speisestärke mischen und unterheben. Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech (43 x 33 cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 230 °C 8-10 Min. nach Sicht (!) backen.

2. Biskuit nach dem Backen sofort auf ein Tuch stürzen (Papier nicht abziehen) und mit einem angefeuchteten Tuch abdecken. Auskühlen lassen.

Biskuitroulade mit Rhabarbersahne

3. Wasser mit Zucker aufkochen und die Rhabarberstücke darin ca. 15 Min. weich kochen. Dann durch ein feines Sieb streichen und erkalten lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, leicht ausdrücken und nach Vorschrift auflösen. Sahne steif schlagen, die aufgelöste Gelatine durch ein Sieb dazugießen, sofort mit dem Schneebesen verrühren und das Rhabarberpüree unterschlagen.

4. Papier vom Biskuit abziehen, Rhabarbersahne aufstreichen, Erdbeerstückchen darauf verteilen, aufrollen und 1/2 Std. kühlen.

5. Für die Garnitur den Rhabarber in Stücke (ca. 3 cm) schneiden. Wenig Wasser mit Zucker aufkochen, Rhabarberstücke darin blanchieren und herausnehmen. Erdbeeren abbrausen, putzen, auf Küchenpapier trocknen lassen, dann in kleine Stücke schneiden.

6. Sahne mit Zucker steif schlagen. Etwa 1/4 davon in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und kalt stellen. Mit der restl. Sahne die Roulade einstreichen, mit einem Garnierkamm die Rillen anbringen. Die Roulade mit Pistazien bestreuen.

7. Mit dem Spritzbeutel in die Mitte der Roulade Sahnetupfen spritzen. Mit Rhabarberstücken und Schokoblättern garnieren.

So wird die Roulade richtig zubereitet

1. Backblech mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse gleichmäßig dick aufstreichen.

2. Biskuit auf ein feuchtes Tuch stürzen, erkalten lassen und Papier abziehen.

3. Zubereitete Creme oder Konfitüre dünn auf dem Biskuit verstreichen.

4. Biskuit mit Hilfe des Tuches aufrollen. Garnieren, wie im Rezept angegeben.

Die Roulade wird mit 450 g Himbeerkonfitüre gefüllt und mit Puderzucker besiebt. Dazu passt eine Vanillesauce oder Sahnegarnitur.

Die Wochen nach Weihnachten und vor Fasnacht sind so richtig die Zeit für Schmalzgebackenes. Es schmeckt – frisch aus dem Fett geholt – dreimal so gut, als wenn es fertig gekauft in der Tüte nach Hause getragen wird. Dass Großmutter viele leckere Krapfen-Variationen kannte, beweisen unsere Rezepte

Es ist Krapfenzeit!

Muzen

Zutaten für ca. 45 Stück:

- **60 g weiche Butter**
- **50 g Zucker, 1 Ei**
- **6-8 EL Milch**
- **abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone**
- **1 Prise Salz, 250 g Mehl**

Außerdem:

- **Schmalz zum Ausbacken**
- **Puderzucker zum Bestäuben**

1. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Ei, Milch, Zitronenschale und Salz unterrühren. Das Mehl zuerst unterrühren, dann alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

2. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem scharfen Messer zuerst ca. 5 cm breite Bahnen, dann in Rhomben schneiden.

3. Schmalz in einem Topf (oder Fritteuse) auf 160 °C erhitzen und die Teigstücke darin 2-3 Min. goldbraun backen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und frisch servieren.

Info

Muzen sind ein typisches Karnevalsgebäck, dessen Heimat das Rheinland ist. Dort werden sie auch statt mit Zitronenschale mit 2 EL 40%igen Rum zubereitet. Fürs Ausbacken möglichst Schweineschmalz verwenden.

Muzen

Fastnachtskrapfen mit Erdbeersauce

Zutaten für ca. 50 Stück:

- **50 g Butter, 125 g Zucker**
- **abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange**
- **2 Eier, 250 g Mehl**
- **1 gestr. TL Backpulver**
- **60 g gemahlene Haselnüsse**
- **2 cl Rum**

Sauce:

- **300 g TK-Erdbeeren**
- **40 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillezucker**
- **2 cl Cointreau**

Außerdem:

- **Fett zum Ausbacken (ca. 2 kg)**
- **Puderzucker**

1. Butter mit Zucker schaumig rühren. Dann Orangenschale und die Eier einzeln unterrühren. Restl. Teigzutaten vermischen und gleichmäßig unterrühren.

2. Fett in der Fritteuse (oder Topf) auf 160 °C erhitzen. Vom Teig mit einem Teelöffel Klößchen abstechen und im heißen Fett schwimmend von jeder Seite ca. 3 Min. ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

3. Erdbeeren auftauen lassen, mit Zucker, Vanillezucker und Cointreau mischen und fein pürieren. Zu den Krapfen servieren.

Überall, wo man die närrischen Tage ausgelassen feiert, gibt es Krapfen, mal mit Rosinen oder – wie in unserem Rezept – mit Haselnüssen und Rum gebacken. Werden sie frisch serviert, kann man auf die Erdbeersauce verzichten

Fastnachtskrapfen mit Erdbeersauce

Gefüllte Schmalzhörnchen

Gefüllte Schmalz-hörnchen

Zutaten für ca. 20 Stück:

Hefeteig:

- **500 g Mehl, 20 g Hefe**
- **200 ml lauwarme Milch**
- **60 g Zucker**
- **60 g flüssige Butter**
- **1 Ei, 1 Prise Salz**

Außerdem:

- **ca. 2 kg Schmalz zum Ausbacken**
- **150 g Pflaumenmus**
- **3 EL Puderzucker**

1. Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit etwas Milch und 1 Prise Zucker auflösen und mit Mehl bestäuben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen, bis sich starke Risse zeigen.

2. Restl. Milch mit Zucker, Butter, Ei und Salz mischen, nach und nach zum Vorteig geben. Zuerst mit dem Rührlöffel arbeiten, dann mit den Händen so lange weiterkneten, bis der Teig sich gut vom Schüsselrand löst. Teig mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. zu doppeltem Volumen gehen lassen.

3. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche erneut durchkneten, zu einer Platte von ca. 30x60 cm ausrollen und Teig einige Minuten entspannen lassen. Danach längs in zwei Bahnen (15 cm breit) teilen, Teigbahnen jeweils in 12 cm breite Stücke schneiden und die Stücke diagonal halbieren. An der Schmalseite ca. 2 cm tief einschneiden (s. Arbeitsfotos) und auf jedes Teigstück 1 TL Pflaumenmus geben. Teig von der Breitseite her aufrollen und zu Hörnchen biege. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche, mit einem Tuch bedeckt 15-20 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

4. Inzwischen das Schmalz in einem Topf oder in der Friteuse auf 160-180 °C erhitzen. Hörnchen nacheinander ins Fett geben und auf beiden Seiten knusprig braun backen (pro Seite 2-3 Min.). Schmalzhörnchen auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Erkalten lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Es ist Krapfen

So wird's gemacht:

Teig zu Dreiecken schneiden und jeweils 1 TL Pflaumenmus darauf geben.

Aufrollen, zu Hörnchen biegen und zugedeckt 15-20 Min. gehen lassen.

Die Schmalzzöpfe werden wie die -hörnchen aus einem festen Hefeteig gebacken. Mit einem Unterschied: das Eiweiß wird durch 2 EL Rum ersetzt, was ein feines Aroma gibt

Rosenküchlein

Zutaten für 20 Stück:

- **400 g Mehl, 4 Eier**
- **1 Prise Salz**

Außerdem:

- **Eiweiß, Fett zum Ausbacken**
- **100 g Himbeergelee**
- **Puderzucker**

1. Mehl mit den Eier und Salz zu einem festen Nudelteig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. ruhen lassen.

2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen. Je 20 runde Plätzchen mit gezackten Ausstechern (4, 5, 6 und 7 cm Ø) ausstechen und jedes Plätzchen ringsum am Rand 1 bis 1,5 cm tief einschneiden.

3. Je vier Plätzchen (von jeder Größe eines) mit verquirltem Eiweiß in der Mitte aufeinander kleben (mit dem Größten beginnen).

4. Fett in der Fritteuse oder großem Topf auf 180 °C erhitzen. Rosenküchlein nacheinander im heißen Fett von beiden Seiten ausbacken (pro Seite 3-4 Min.). Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In die Mitte jeweils 1/2-1 TL Himbeergelee geben. Rosenküchlein mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Rosenküchlein

zeit!

Schmalzzöpfe

Zutaten für ca. 18 Stück:

Hefeteig:

- **500 g Mehl, 20 g Hefe**
- **200 ml lauwarme Milch**
- **60 g Zucker**
- **60 g flüssige Butter, 1 Eigelb**
- **2 cl Rum, 1 Prise Salz**

Außerdem:

- **Schmalz zum Ausbacken (ca. 2 kg)**
- **50 g Puderzucker**

Schmalzzöpfe

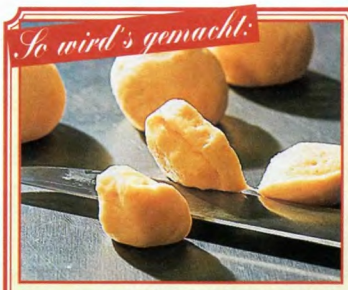
1. Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde hineindrücken, Hefe hineinbröckeln. Mit etwas lauwarmer Milch und 1 Prise Zucker auflösen, mit Mehl bestäuben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen, bis sich starke Risse zeigen.

2. Restl. lauwarme Milch mit restl. Zucker, Butter, Eigelb, Rum und Salz mischen und nach und nach zum Vorteig geben. Zuerst mit einem Rührlöffel arbeiten, dann mit den Händen so lange kneten, bis der Teig sich gut vom Schüsselrand löst. Teig mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. zu doppeltem Volumen gehen lassen.

3. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche erneut durchkneten, in ca. 50 g schwere Stücke aufteilen und diese zu Kugeln formen. Jedes Teigstück in drei gleichgroße Portionen teilen, einzeln zu ca. 15 cm langen Strängen ausrollen, die zum Ende hin dünner werden (das geht am besten mit leicht angefeuchteten Händen). Aus je drei Teigsträngen einen Zopf flechten, dabei die Enden gut zusammendrücken. Auf bemehlter Arbeitsfläche abgedeckt ca. 20 Min. gehen lassen, bis sie deutlich an Volumen zugenommen haben.

4. Schmalz in einem Topf (oder Fritteuse) auf 160-180 °C erhitzen. Zöpfe nacheinander hineingeben, auf beiden Seiten jeweils 3-4 Min. knusprig braun backen. Zöpfe herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

So wird's gemacht:


Teig in ca. 50 g schwere Stücke teilen, zu Kugeln formen und in drei gleiche Portionen teilen.

Jede Portion zu 15 cm langen Strängen rollen. Aus je drei Strängen einen Zopf flechten.

Zöpfe 20 Min. gehen lassen und in heißem Fett auf beiden Seiten je 3-4 Min. backen.

Scheitenküchlein

Scheitenküchlein

Zutaten für 20 Stück:

Teig:

- 1 Ei, 3 Eigelbe, 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz, 1 EL Rum
- 175-200 g Mehl

Außerdem:

- Fett zum Ausbacken (ca. 2 kg)
- 3 EL Puderzucker, 1 TL Zimt

1. Ei, Eigelbe, Zucker, Salz und Rum kräftig verrühren. Soviel Mehl einarbeiten, dass ein fester Nudelteig entsteht. Mind. 5 Min. kräftig durchkneten und in Folie gewickelt 30 Min. ruhen lassen.

2. Teig zu einer ca. 40 cm langen Rolle formen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheiben auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Fladen (ca. 10 cm Ø) ausrollen.

3. Fett in der Fritteuse (oder einem Topf) auf 180 Grad erhitzen und Fladen hineingeben. Mit Hilfe von zwei Gabeln leicht zusammenraffen, so dass Falten entstehen und 3-5 Min. goldgelb backen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. Puderzucker und Zimt mischen und das Gebäck damit bestäuben.

Tipp

Platteln sagen die Österreicher zu dem flachen Schmalzgebäck, Scherben die Badener. Je länger der Teig ruht, desto dünner kann er zu Fladen ausgerollt werden und desto knuspriger werden die Küchlein.

Großmutters Fastnachtskrapfen

- 50 g Hefe
- 150 ml lauwarme Milch
- 100 ml Dickmilch
- 2 Eier, verquirlt
- 3 EL Zucker
- 1/4 TL Salz
- 2 TL abgeriebene Zitronenschale
- 75 g Rosinen
- 40 g Zitronat, gehackt
- 40 g Orangeat, gehackt
- 175 g weiche Butter oder Margarine, in Stückchen
- 600 g Mehl
- 1 Ei, verquirlt zum Bepinseln

1. Hefe in der Milch anrühren. Dickmilch, Eier , Zucker und Salz unterrühren. Zitronenschale, Rosinen, Zitronat und Orangeat unter die Hälfte des Mehles mischen und in den Teig rühren. Butter dazugeben und mit restl. Mehl zu einem glatten, aber nicht zu festem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort zu doppeltem Volumen gehen lassen.

2. Teig zu Kugeln formen und ca. 15 Min. gehen lassen. Mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 225 °C ca. 12 Min. backen.

Rosinenkrapfen

Zutaten für ca. 40 Stück:

- 500 g Mehl, 40 g Hefe
- 100 g Zucker
- knapp 1/8 l lauwarme Milch
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von je 1 Zitrone und Orange
- 2 Eier, 75 g Butter in Flocken
- 100 g kernlose Rosinen
- 50 g Korinthen
- 75 g Orangeat, fein gehackt
- Mehl, Fett zum Ausbacken

1. Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln, mit etwas Zucker und der Hälfte der Milch verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.

2. Restl. Zucker und Milch, Salz, Zitronen- und Orangenschale, Eier und Butter dazugeben, alles zu einem Teig verkneten. Nochmals 15 Min. gehen lassen.

3. Rosinen und Korinthen kurz mit heißem Wasser waschen und ca. 2 Min. in heißem Wasser quellen lassen. Abtrocknen und mit dem Orangeat unter den Teig mischen. Weitere 15 Min. gehen lassen.

4. Fett in der Fritteuse auf etwa 160 Grad erhitzen. Vom Teig mit zwei bemehlten Eßlöffeln Krapfen abstechen (jeweils 6-7 Stück) und im heißen Fett ca. 10 Min. goldbraun ausbacken. Nach der Hälfte der Backzeit Krapfen vorsichtig umdrehen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Wer diese Krapfen, deren Rezept aus der holländischen Fasnachtsküche stammt, zu etwas Besonderem machen möchte, überzieht sie mit einem Guss aus Puderzucker und Rum oder Orangenlikör. Schmeckt einfach köstlich!

Rosinenkrapfen

Fotos: Foodfoto Teubner

Es ist Krapfenzeit!

Aprikosentaschen

Teig:
- 300 g Mehl, 3 EL Zucker
- 300 g Butter oder Margarine
- 4-5 EL Sahne

Füllung:
- Aprikosenmus

Glasur:
- Puderzucker
- Wasser oder Orangensaft
- farbige Zuckerperlen

1. Zucker und Mehl mischen und die Butter darin fein zerkrümeln. Sahne dazugeben und alles verkneten. Teig im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Teig dünn ausrollen, runde Plätzchen (8-10 cm Ø) ausstechen und jeweils etwas Aprikosenmus darauf geben. Zur Hälfte überfalten und die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 8-10 Min. backen. Etwas abkühlen lassen.

3. Puderzucker mit Wasser oder Orangensaft zu einem Guss verrühren, die Aprikosentaschen damit bestreichen und mit Zuckerperlen bestreuen.

Fastnachtskringel

- 100 g Butter oder Margarine
- 100 ml Wasser
- 50 g Hefe, 200 g Dickmilch
- 2 Eier, verquirlt
- 1 TL Salz, 1 TL Zucker
- 3 TL Kümmel, 500 g Mehl

Außerdem:
- verquirltes Ei, Kümmel

1. Butter zerlassen, Wasser zufügen und handwarm abkühlen lassen. Hefe darin anrühren. Dickmilch und Eier unterrühren. Salz, Zucker und Kümmel mit Mehl mischen und dazugeben. Alles gut vermischen, Teig zugedeckt zu doppeltem Volumen gehen lassen.

2. Teig nochmals kurz kneten, in 20 Portionen teilen, jeweils zu langen Rollen formen und zu Ringen, Brezel und Zöpfe legen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 30 Min gehen lassen.

3. Gebäckstücke mit Ei bestreichen und mit Kümmel bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C ca. 15 Min. backen.

Luxuskrapfen mit Cremefüllung

- 50 g Hefe
- 200 ml lauwarme Sahne (13%)
- 3 Eier, verquirlt
- 3 EL Zucker, 1/2 TL Salz
- 175 g weiche Butter oder Margarine, in Stückchen
- 450-500 g Mehl

Creme:
- 2 Eigelbe, 2 EL Zucker
- 2 EL Speisestärke
- 250 g Sahne
- 1/2 Vanilleschote
- Schokoladenglasur, aufgelöst

1. Hefe in der Sahne anrühren. Eier, Zucker, Salz und Butter dazugeben. Nach und nach das Mehl gut unterkneten. Der Teig darf nicht zu fest sein. An einem warmen Ort zu doppeltem Volumen gehen lassen. Kurz durchkneten und zu Kugeln formen.

2. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals ca. 15 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Min. backen. Abkühlen lassen.

Kringel, gefüllte Luxuskrapfen und Fastnachtskrapfen nach Großmutters Art sind genau das, was Kinder mögen. Also gleich für die Kinderfaschings-Party vormerken!

3. Eigelbe mit Zucker schaumig rühren. Speisestärke unterrühren. Sahne mit der aufgeschnittenen Vanilleschote aufkochen. Die kochenden Sahne in die Eiermasse rühren, unter Rühren wieder in den Topf geben und bis zum Kochpunkt erwärmen bis die Creme gebunden ist. Abkühlen lassen.

4. Krapfen aufschneiden und mit der Creme füllen. Mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokoladenglasur überziehen.

Tipp

Schmalzgebäck muss nicht unbedingt in Schmalz ausgebacken werden. Je nach Geschmack können auch Butterschmalz, Öl oder Pflanzenfett verwendet werden.

Kirschkuchen oder Aprikosentorte im Winter? Kein Problem! Schon unsere Großmütter zauberten mit Früchten aus dem Glas leckere

Obstkuchen

Aprikosen-Quark-Torte

Aprikosen-Quark-Torte

Boden:

- 12 Zwiebäcke (120 g)
- 50 g Zucker
- 150 g flüssige Butter

Füllung und Belag:

- 2 große Dosen Aprikosen
- 500 g Quark
- 120 g Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- abger. Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Zitronen
- 8 Blatt weiße Gelatine
- 250 g Sahne
- 1 EL heiße Aprikotur
- 30 g Mandelblättchen, geröstet
- 1 Eiweiß, 80 g Zucker
- 120 g gehackte Pistazien
- einige Kirschen

1. Aprikosen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Danach 300 g davon pürieren.

2. Zwiebäcke in eine Plastiktüte geben, mit dem Nudelholz fein zerbröseln, dann Zucker und flüssige Butter unterrühren. Masse in eine Springform (26 cm Ø) geben und am Boden festdrücken. Springformrand mit einem Streifen Backpapier auslegen.

3. Quark mit Zucker, Vanillemark, Aprikosenpüree, Zitronenschale und -saft glatt verrühren. Gelatine ca. 10 Min. im kalten Wasser einweichen, ausdrücken und auflösen. Gelatine unter die Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Masse sofort auf den Bröselboden geben, glatt streichen und im Kühlschrank 2-3 Std. durchkühlen. Dann aus der Form nehmen und Papierrand lösen.

4. Torte mit restl. Aprikosen belegen. Aprikosen und den Rand mit der Aprikotur bestreichen, den Rand mit Mandeln einstreuen.

5. Eiweiß sehr steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eischnee in eine Spritztüte mit kleiner Lochtülle füllen und ein Gitter auf die Aprikosen spritzen. Mit dem restl. Eischnee Tupfen an den Tortenrand spritzen und mit Pistazien bestreuen. Baiser unter dem heißen Grill hell bräunen. Die Zwischenräume der Aprikosen mit Kirschen (frisch oder aus dem Glas) auslegen.

Birnenkuchen

Die hübsch dekorierte Quarktorte ist schnell gemacht und gelingt garantiert jedem!

Birnenkuchen

Mürbeteig:
- 150 g Mehl, 100 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 Eigelb, 1 Prise Salz

Creme:
- 60 g Zucker
- 20 g Speisestärke
- 2 Eigelbe, 1/4 l Milch
- Mark von 1/4 Vanilleschote
- Puderzucker zum Bestäuben

Belag:
- 1 kg Birnen, 1 l Wasser
- Saft von 1 Zitrone
- 100 g Zucker

Guss:
- 50 g Marzipanrohmasse
- 2 Eier
- 100 g Sahne, 30 g Zucker

Außerdem:
- 15 g gehackte Pistazien
- 1 TL Puderzucker

1. Für den Teig alle Zutaten glatt verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Std. kühl stellen.

2. Für die Creme die Hälfte des Zuckers mit der Speisestärke in eine Schüssel geben. Eigelbe und die Hälfte der Milch zugeben und sorgfältig verrühren.

3. Restl. Milch mit Vanillemark und restl. Zucker zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke nochmals durchrühren dann unter Rühren in die kochende Milch gießen. Einige Male kräftig aufkochen lassen, dabei ständig rühren, damit sie nicht anbrennt.

4. Vanillecreme in eine Schüssel füllen, mit Puderzucker besieben (damit sich keine Haut bildet) und auskühlen lassen. Danach die feste Creme durch ein feines Sieb streichen und mit dem Schneebesen nochmals kräftig durchrühren.

5. Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Wasser mit Zitronensaft und Zucker zum Kochen bringen. Birnenhälften darin nur wenige Minuten blanchieren und abtropfen lassen.

6. Für den Guss Marzipan mit einem Ei cremig rühren. Dann das zweite Ei, Sahne und Zucker zugeben und alles gut verrühren.

7. Obstkuchenform mit losem Boden (24 cm Ø) mit dem Teig auslegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Teigrand etwas über den Formrand drücken und mit einem Marzipankneifer (oder einem Messer) Rillen eindrücken. Die Vanillecreme auf dem Boden verteilen, die Birnen darauf legen und den Guss darüber verteilen.

8. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (mittlere Schiene) 40-45 Min. backen. Danach vorsichtig aus der Form heben und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Den Kuchen mit Pistazien bestreuen und mit Puderzucker dünn bestäuben.

So wird's gemacht:

Form mit Mürbeteig auslegen. Teigrand etwas über den Rand drücken und mit dem Marzipankneifer Rillen eindrücken.

Die Vanillecreme gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

Obstkuchen

Kirschkuchen

- 2 Gläser Sauerkirschen (ohne Stein)
- 120 g Löffelbiskuits
- 90 g gemahlene Mandeln
- 120 g Butter
- 100 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 1/8 l Sahne
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Außerdem:

- Puderzucker zum Bestreuen

1. Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen

2. Löffelbiskuits in eine Plastiktüte geben und mit dem Nudelholz zu feinen Brösel zerdrücken. Dann mit den Mandeln vermischen.

3. Butter mit Zucker schaumig rühren. Danach die Eigelbe unterrühren. Brösel-Mandel-Mischung, Sahne und Zitronenschale nach und nach unterrühren. Dann den Teig halbieren.

4. Eine Teighälfte in eine gefettete Springform (24 cm Ø) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 10 Min. vorbacken. Aus dem Ofen nehmen und die Kirschen gleichmäßig darauf verteilen. Den restl. Teig glatt darauf verstreichen und den Kuchen bei 180 °C ca. 1 Std. weiterbacken. Evtl. nach der halben Backzeit abdecken.

5. Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form ca. 10 Min. abkühlen lassen. Aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter völlig auskühlen lassen. Danach mit Puderzucker besieben. Wer möchte, kann den Kuchen mit Schlagsahne servieren.

Kirschkuchen

Bienenstich mit Zwetschgenkompott

Bienenstich mit Zwetschgenkompott

Teig:

- 400 g Mehl
- 25 g Hefe, 1/8 l Milch
- 120 g Butter, zerlassen
- 90 g Zucker, 1/4 TL Salz
- 2 Eier

Mandeldecke:

- 150 g Butter, 200 g Zucker
- 1 EL Blütenhonig, 3 EL Sahne
- 150 g Mandelblättchen

Kompott:

- 800 g Zwetschgen
- 200 g Zucker
- 200 ml Zwetschgennektar
- 8 Blatt Gelatine

Creme:

- 1/2 l Milch
- Mark 1/2 Vanilleschote
- 140 g Zucker, 4 Eigelbe
- 40 g Speisestärke
- 1/2 l Sahne, 6 Blatt Gelatine

1. Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, mit der Milch auflösen und etwas Mehl vom Rand untermischen. Vorteig mit Mehl bestäuben und mit einem sauberen Tuch abgedeckt an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt.

2. Butter, Zucker, Salz und Eier vermischen, zum Vorteig geben, alles mit einem Holzspatel vermischen. Dann Teig mit den Händen schlagen, bis er glatt und glänzend ist, Blasen wirft und sich von der Schüsselwand löst. Erneut mit einem Tuch abdecken, zu doppeltem Volumen gehen lassen.

3. Den verstellbaren Backrahmen (27 x 35 cm) auf das gefettete Blech stellen. Teig gleichmäßig ausrollen, in den Backrahmen legen. Mit einer Gabel in geringen Abständen einstechen, damit er beim Backen keine Blasen wirft. Nochmals zugedeckt gehen lassen.

4. Butter mit Zucker, Honig und Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und Mandeln unterrühren. Abkühlen lassen und die Masse auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 35 Min. backen. Herausnehmen auskühlen lassen.

5. Für das Kompott Zwetschgen waschen, abtrocknen, halbieren, entsteinen und klein würfeln. Mit Zucker und Nektar in einem Topf aufkochen lassen. Hitze reduzieren und 20 Min. köcheln lassen. Gelatine einweichen, gut ausdrücken und im Kompott unter Rühren auflösen. Bis kurz vor dem Gelatieren abkühlen lassen.

6. Für die Creme die Milch mit Vanillemark und Zucker zum Kochen bringen. Eigelbe mit Speisestärke und 1-2 EL der heißen Milch verrühren. Diese Mischung unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in die Milch gießen und einige Male aufwallen lassen, bis die Creme richtig gebunden ist. Abkühlen lassen und passieren. Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und unter die Vanillecreme rühren. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unterheben.

7. Kuchen quer durchschneiden und den oberen Teil in 20 Stücke von 9 x 5 cm schneiden. Unteren Teil auf eine Platte legen, mit dem Backrahmen umschließen, das Kompott auf die Kuchenplatte streichen und anziehen lassen. Dann die Creme gleichmäßig darauf streichen, glatt streichen, die geschnittene Decke darauf setzen und 1-2 Std. kalt stellen. Dann die Stücke durchschneiden.

Englische Apfel-Pie

Teig:

- 275 g Mehl, 175 g Butter
- 100 g Zucker, 1 Ei

Belag:

- 750 g Äpfel (Boskop)
- 125 g Zucker
- 75 g brauner Zucker
- 12 EL Zimt
- 1 TL Muskatpulver
- 50 g gehackte Mandeln
- 50 g Rosinen
- Saft und abgeriebene Schale von 1 unbeh. Zitrone

Außerdem:

- 1 Eigelb, verquirlt

1. Teigzutaten rasch zusammenkneten, zur Kugel formen, in Folie gewickelt ca. 30 Min. kalt ruhen lassen. Dann 2/3 des Teiges ausrollen und eine gefettete Springform (22 cm Ø) damit auslegen.

2. Äpfel schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden.

3. Restl. Zutaten für die Füllung miteinander vermischen.

4. Teigboden mit einer Schicht Äpfel belegen, Zucker-Mischung darauf streuen, wieder mit Äpfeln bedecken und so weiter verfahren, bis alles aufgebraucht ist.

5. Aus dem restl. Teig eine Decke in Größe der Form ausrollen und kleine Motive ausstechen. Teigdecke auf die Apfelfüllung legen und an den Rändern gut festdrücken. In die Mitte der Decke einige Einschnitte machen, damit der Dampf beim Backen entweichen kann und die Motive auflegen. Decke und Motive mit Eigelb bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Min. backen. Will man sicher gehen, dass der Boden knusprig wird, kann er vor dem Füllen 10 Min. vorgebacken werden. Die Pie warm oder kalt servieren.

Knusprige Blätterteigtorte

- 3 Platten TK-Blätterteig

Füllung:

- 3 Eigelbe, 3 EL Zucker
- 2 EL Speisestärke
- 500 ml Sahne
- 2 TL Vanillezucker
- 250 ml Aprikosenmus

Außerdem:

- Puderzucker
- Haselnusskrokant, geröstet
- 12 Aprikosenhälften (Glas)

1. Blätterteig auftauen und jeweils zu einer dünnen, runden Platte (22 cm Ø) ausrollen. Böden mit einer Gabel mehrmals einstechen (damit sie keine Blasen werfen) und auf ein kalt abgespültes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C 12-15 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Speisestärke unterrühren. Sahne aufkochen und in die Eigelbcreme rühren. Alles zurück in den Topf gießen und unter Rühren bis zum Kochpunkt bringen. Topf vom Herd nehmen, Vanillezucker unterrühren, die Creme abkühlen lassen.

3. Zwei Böden mit Aprikosenmus bestreichen, Creme darauf verteilen und alle Böden zusammensetzen. Oberfläche dick mit Puderzucker bestreuen, mit Aprikosenhälften garnieren und Tortenrand mit Krokant einstreuen.

Tipp

Die knusprige Blätterteigtorte kann schnell zu einer sehr weichen Masse werden, wenn sie zu lange steht. Deshalb die Böden erst kurz vor dem Servieren mit Creme bestreichen.

Fotos: Teubner Foodfoto

Sonntags-Frühstück

Mit selbst gebackenen Brötchen ein doppelter Genuss

Korinthen-brötchen

Zutaten für ca. 14 Stück:

Teig:

- 450 g Weizenmehl
- 50 g Zucker
- je 1/2 TL Piment und Zimt
- 1/4 TL ger. Muskatnuss
- 100 g Korinthen
- 50 g geriebene Orangenschale (Beutel)
- 1 Würfel Hefe
- 250 ml lauwarme Milch
- 50 g weiche Butter
- 1 Ei

Teigkreuz:

- 60 g Mehl
- 25 g weiche Butter
- 1 EL Wasser

Außerdem:

- 1/8 l Milch, 20 g Zucker

1. Teigzutaten in der angegebenen Reihenfolge mischen, glatt kneten und zugedeckt an einem warmen Ort zu doppeltem Volumen gehen lassen.

2. Für das Teigkreuz Mehl, Butter und Wasser verkneten. Dünn ausrollen und in knapp 1 cm breite Streifen schneiden.

3. Brötchenteig nochmals kurz kneten und 14 gleich große Brötchen formen. Auf ein Backblech legen und zugedeckt zu doppelter Größe gehen lassen.

4. Teigstreifen über Kreuz (s. Foto) auf die Brötchen legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 16-18 Min. backen. Milch mit Zucker aufkochen und die Brötchen noch heiß damit bepinseln.

Fotos: Teubner Foodfoto

Quarkbrötchen

Quarkbrötchen

Zutaten für ca. 12 Stück:

- 1 Würfel frische Hefe
- 200 ml Wasser
- 100 g Magerquark, gut abgetropft
- 2 EL Öl
- 1/2 TL grobes Salz
- 75 g Weizenschrot
- 60 g Hafermehl
- 250 g Weizenmehl

Außerdem:

- Weizenschrot
- 1 Ei, verquirlt oder Wasser

1. Hefe in lauwarmen Wasser anrühren. Quark, Öl, Salz, Weizenschrot und Hafermehl dazugeben, alles gut verrühren. Dann das Weizenmehl portionsweise unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Teig mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort zu doppeltem Volumen gehen lassen.

2. Teig in 12 Stücke teilen, jeweils zu runden Brötchen formen und nochmals ca 20 Min.. gehen lassen. Mit Ei (Wasser) bepinseln und mit Weizenschrot bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 18-20 Min. backen.

Tipp

Statt Hafer- und Weizenmehl kann auch nur Weizenmehl (310 g) verwendet werden.

Hörnchen

- 1 Würfel frische Hefe
- 200 ml Wasser
- 150 ml Buttermilch, 2 EL Öl
- 1 TL Salz, 75 g Weizenschrot
- 150 g Mischmehl
  ca. 300 g Weizenmehl

Außerdem

- 1 Ei, verquirlt oder Wasser

1. Hefe in Wasser anrühren, Buttermilch, Öl und Salz unterrühren. Weizenschrot und Mischmehl dazugeben, dann nach und nach soviel Weizenmehl unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Teig mit einem Tuch bedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.

2. Teig in drei Stücke teilen und jeweils zu einem Viereck ausrollen. Jedes Viereck in vier Dreiecke schneiden und diese vom breiten Ende zur Spitze aufrollen und zu einem Hörnchen biegen.

3. Hörnchen mit der Spitze nach unten (damit sie nicht aufrollen) auf ein leicht bemehltes Brett legen, nochmals ca. 15 Min. gehen lassen. Dann mit Ei oder Wasser bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 225 °C ca. 15 Min. backen.

Tipp

Wer eine süße Variante mag, überzieht die Hörnchen mit einer Puderzucker-Zitronensaft-Glasur.

Brötchen-blüte

Vollkornbrot:

- 1/2 P. (500 g) fertige Vollkorn-Backmischung
- 20 g Hefe
- 350 ml Wasser
- 125 g gemischte Nusskerne, gehackt
- je 175 g Datteln und Feigen, klein geschnitten
- 2 EL Butter

Weißbrot:

- 250 g fertige Weißbrot-Backmischung
- 10 g Hefe
- 2 EL Butter

Außerdem:

- 100 g Schokolade oder Kuvertüre, gehackt
- 150 ml lauwarmes Wasser

1. Vollkorn-Backmischung mit der Hefe, Wasser und Butter nach Packungsanweisung verkneten. Teig halbieren. Unter eine Hälfte Nüsse kneten, unter die zweite Hälfte Datteln und Feigen. Alles ca. 15 Min.. gehen lassen.

2. Weißbrot-Mischung mit Hefe, Butter und Wasser zu einem geschmeidigen Teig kneten und zugedeckt zu doppeltem Volumen gehen lassen.

Brötchen-blüte

Nicht nur optisch sind die fruchtigen Vollkornbrötchen und die mit Schokoladenstücken gespickten hellen Brötchen ein Genuss. Da kann man nur „guten Appetit" wünschen

3. Eine Portion Vollkornteig in sechs Portionen teilen und zu Kugeln formen. Restl. Vollkorn- und den Weißbrotteig zu je sieben Kugeln formen.

4. In die Mitte eines gefetteten Backblechs eine Vollkornkugel legen. Um diese herum die weißen Kugeln anordnen und um diese abwechselnd im Abstand von ca. 2 cm eine Teigkugel mit Nüssen oder Feigen/Datteln. In die weißen Kugeln kleine Schokoladenstücke stecken.

5. Brötchen-Blüte zugedeckt ca. 30 Min.. gehen lassen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 225 °C ca. 15 Min. backen. Das Brot noch heiß mit Wasser bepinseln und abkühlen lassen.

Verwöhnen Sie Ihre mit einem Nach

Orangenomelett

Familie tisch!

Brotauflauf

Ohne Dessert ist eine Mahlzeit keine Mahlzeit – das war die Devise unserer Großmütter und natürlich musste das Dessert selbst gemacht sein. Hier einige prächtige Exemplare, die nicht viel Arbeit machen, aber köstlich schmecken

Weitgehend unabhängig von der Jahreszeit ist dieses leichte vitaminreiche Dessert, denn Orangen gibt es das ganze Jahr über. Kleiner Tipp: Die Fruchtscheiben in Orangenlikör marinieren – schmeckt prima!

Rezepte auf Seite 32

Rezepte von Seite 30/31

Alle Rezepte für ca. 4 Portionen

Brotauflauf

- 6 Scheiben Weißbrot
- 1/4 l Milch
- 75 g Butter
- 3 Eier,getrennt
- 1 EL Zucker
- 100 g Rosinen
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 2 bittere Mandeln, gemahlen (oder 2 Tropfen Mandelöl)
- 20 g Mandeln, gemahlen

Außerdem:

- Butter für die Form

1. Weißbrot entrinden und in der Milch einweichen. Butter zerlassen und das eingeweichte Brot darin erwärmen. Danach etwas abkühlen lassen.

2. Eigelb unter das Brot rühren. Zucker, Rosinen, Zitronenschale, Mandeln zugeben. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

3. Masse in eine gut gefettete Auflaufform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Min. backen. Dazu passt eine Schokoladen- oder Vanillesauce.

Orangenomelett

- 3 mittelgroße Orangen
- 6 Eier
- 4 EL Wasser oder Sahne
- 2-3 EL Zucker

Außerdem:

- Butter zum Braten
- Puderzucker

1. Orangen schälen, in Scheiben schneiden, mit Zucker bestreuen. 1 Std. ziehen lassen.

2. Eier mit Wasser (Sahne) verquirlen. Butter in einer großen Pfanne erwärmen (nicht bräunen!), Eierteig hineingeben und bei gleichmäßiger Hitze stocken lassen. Die Masse regelmäßig hin und her schieben, damit sie nicht am Boden anhängt.

3. Orangenscheiben auf eine Hälfte des Omeletts legen und die andere Hälfte darüber falten. Mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

Apfelküchle

- 750 g säuerliche Äpfel (z. B. Cox Orange)
- 50 g Zucker
- Saft von 1 Zitrone
- 2 cl Rum

Teig:

- 200 g Mehl, 2 Eier
- je 1/ 8 l Apfelsaft und Weißwein
- 1 Msp. Salz
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Weinschaumsauce:

- 2 Eigelb, 1 Ei
- 120 g Zucker
- 1/4 l Weißwein (möglichst Trockenbeerauslese)

Außerdem:

- Öl zum Fritieren
- 250 g Preiselbeerkompott
- Puderzucker zum Bestreuen

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden und in eine Schüssel geben.

2. Mit Zucker bestreuen, mit Zitronensaft und Rum beträufeln und zugedeckt durchziehen lassen.

3. Für den Teig alle Zutaten zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten und 30 Min. quellen lassen.

4. Für die Sauce Eigelbe mit dem Ei und Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Schüssel in ein Wasserbad setzen (das Wasser darf nicht kochen, es soll nur leicht simmern) Wein unter Rühren langsam zugießen und dabei mit dem Schneebesen kräftig schlagen, bis die Creme das Doppelte an Volumens erreicht hat. Schüssel in eine größere, mit Eiswasser gefüllte Schüssel setzen und die Creme weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist.

5. Marinierte Apfelscheiben gut abtropfen lassen, durch den Teig ziehen und schwimmend in heißem Öl bei 180 °C ausbacken (ca. 2 Min. von jeder Seite) Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Apfelküchle mit der Sauce und dem Preiselbeerkompott auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Apfel auf Petersburger Art

- 4 Äpfel je ca. 150 g
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 EL Vanillezucker
- 2 Scheiben TK-Blätterteig, je ca. 70 g, aufgetaut

Außerdem:

- 1 Eigelb, verquirlt
- Puderzucker zum Besieben

1. Äpfel schälen und die Kerngehäuse ausstechen. Äpfel mit Zitronensaft einpinseln und in die ausgehöhlte Mitte Vanillezucker streuen.

2. Blätterteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem gezackten Kuchenrädchen 16 Streifen (1,5x 20 cm) ausradeln. Aus dem restl. Teig mit einem gezackten Ausstecher (3 cm Ø) vier Kreise ausstechen.

3. Die Äpfel jeweils über Kreuz mit vier Teigstreifen belegen und mit Eigelb bestreichen. Auf jeden Apfel einen Teigkreis setzen und ebenfalls mit Eigelb bestreichen.

4. Äpfel auf ein Backblech setzen und 15 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Danach im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 15 Min. backen. Äpfel mit Puderzucker bestreuen und mit einer Weinschaumsauce (s. Rezept Apfelküchle) servieren.

Apfel auf Petersburger Art

Verwöhnen Sie Ihre Familie mit einem Nachtisch!

Apfelküchle

Liwanzen

Teig:

- 200 g Mehl, 10 g Hefe
- 1/8 l lauwarme Milch
- 15 g Butter, zerlassen
- 15 g Zucker, 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Außerdem:

- 1 Liwanzenpfanne (ersatz weise 1 kleine Eierpfanne)
- Butter, zerlassen zum Backen
- Zucker und Puderzucker zum Bestreuen
- 1 Glas Pflaumenmus

1. Aus Mehl, Hefe und Milch einen Vorteig zubereiten. Mindestens 15 Min. gehen lassen.

2. Butter mit Zucker, Salz und Zitronenschale verrühren. Zum Vorteig geben und zu einem dickflüssigen Hefeteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.

3. Pfanne mit zerlassener Butter bestreichen und Teig in die Vertiefungen füllen und ca. 3 Min. von jeder Seite hellbraun backen. (Oder in der Eierpfanne einzeln nacheinander backen). Nach Belieben mit Zucker bestreuen und mit Pflaumenmus bedecken.

Tipp

Die Liwanzen können auch mit Pflaumenmus gefüllt werden. Dann jeweils zwei Liwanzen zusammensetzen.

Liwanzen

Fotos: Teubner Foodfoto, Wöhlbier

Omi backt Kuchen für den KINDERGEBURTSTAG

Glückwunschkuchen

Glückwunsch-kuchen

Zutaten für ca. 16 Stück:

Teig:

- 3 Eier
- 180 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 300 g Mehl
- 1 geh. TL Backpulver
- 1 EL Öl
- 250 ml Buttermilch

Creme:

- 250 g Mascarpone
- 75 g Zucker
- 4 EL Orangensaft

Dekoration:

- 1 Pck. Schokoladenstreusel
- einige Zuckerperlen
- Schokoladenbuchstaben
- Marzipanherzen

1. Eier mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und sieben. Mehlmischung, Buttermilch und Öl abwechselnd löffelweise in die Eier-Zucker-Mischungen rühren.

2. Eine rechteckige Kuchenform (ca. 28 x 25 cm) fetten oder einen gefetteten Backrahmen dieser Größe auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (mittlere Schiene) ca. 50 Min. backen. Stäbchenprobe machen! Evtl. die Backzeit etwas verlängern. Den Kuchen aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter völlig auskühlen lassen.

Piratenschiffe

Piratenschiffe

Zutaten für 6 Stück:

Mürbeteig:

- 250 g Mehl, 100 g Butter
- 100 g Zucker, 1 Prise Salz
- 1 EL Crème fraîche, 1 Ei
- 50 g gemahlene Mandeln

Dekoration:

- 1 Eigelb, 1 EL Milch
- 1 Pck. Zuckerschrift
- 1 Pck. Schokobuchstaben

1. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Butter in kleinen Stücken darauf verteilen. Restl. Teigzutaten zufügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 1 Std. kalt stellen.

2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kleinfingerdick ausrollen. Eine Schablone für ein Boot zeichnen und ausschneiden. Schablone auf den Teig legen, mit einem spitzen Messer die Boote ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 Min. backen.

3. Dann vorsichtig auf ein Kuchengitter legen und völlig auskühlen lassen. Die Boote mit bunter Zuckerschrift dekorieren und mit Schokobuchstaben die Namen der eingeladenen Kinder legen.

So wird's gemacht:

Für das Schiff eine Papierschablone anfertigen, auf den Teig legen und mit einem Messer ausschneiden.

Blumen und Vögel

Zutaten für ca. 8 Stück:

Haselnuss-Mürbeteig:

- 150 g Mehl,
- 1/2 TL Backpulver
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Butter oder Margarine, in Stückchen
- 1 Prise Salz, 1 Ei

Dekoration:

- einige Schokolinsen und Zuckerperlen
- bunte Zuckerschrift

1. Teigzutaten mit kühlen Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt 1 Std. kalt stellen.

2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 7 mm dick ausrollen.

3. Aus festem Papier Schablonen von Blumen und Vögeln nach eigener Fantasie ausschneiden. Schablonen auf den Teig legen und die Motive mit einem Messer ausschneiden.

4. Figuren auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Min. backen. Danach auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Zuckerschrift umranden und mit Schokolinsen und Zuckerperlen verzieren.

Tipp

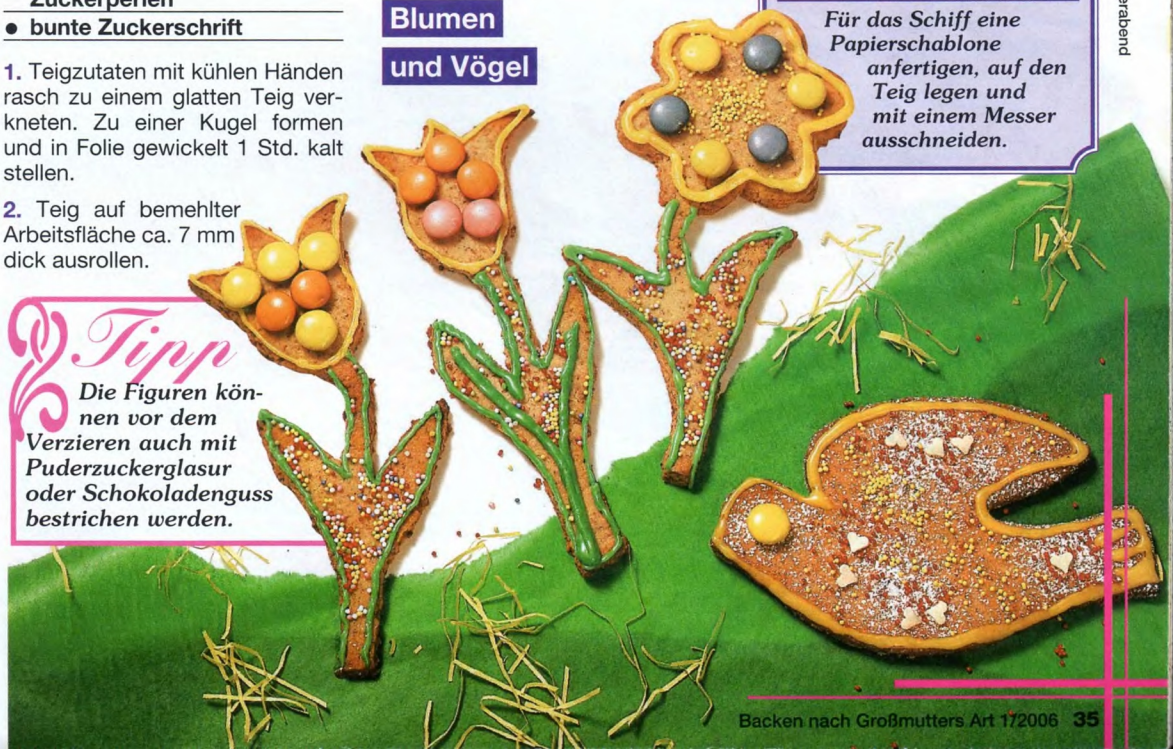
Marzipanherzen sind leicht herzustellen. Dafür 50 g Marzipanrohmasse mit 30 g Puderzucker und 1 Tropfen Speisefarbe verkneten. Zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen und mit einer Plätzchenform Herzen ausstechen.

3. Für die Creme Mascarpone mit Zucker und Orangensaft glatt rühren. Kuchen ringsum damit bestreichen.

4. Kuchenrand üppig mit Schokoladenstreusel bestreuen und die Oberfläche mit Zuckerperlen bestreuen. Schokobuchstaben in der Mitte auflegen und Marzipanherzen auf dem Kuchen verteilen.

Tipp

Die Figuren können vor dem Verzieren auch mit Puderzuckerglasur oder Schokoladenguss bestrichen werden.



Blumen und Vögel

Fotos: Konzeptstudio Feierabend

Großmutters

Kartoffeltorte

Rezept auf Seite 38

Tipp

Die Kartoffeltorte entwickelt ihren ganzen Wohlgeschmack erst nach einem Tag. Daher am Vortag backen und über Nacht ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker und Kakao dekorieren.

Alle-Tage-Kuchen

Es muss nicht immer aufwändiges Backwerk sein, mit dem man seine Lieben erfreut – das wusste Großmama am besten. Und flugs zog sie einen originellen, aber preiswerten Kuchen aus dem Backofen – zubereitet nach einem Rezept aus einem alten Schweizer Kochbuch

Gritli in der Küche von Emma Conradi-Stahl, erschien als 2. Band des erfolgreichen Buches „Wie Gritli haushalten lernte" 1920 im Rascher & Cie. Verlag, Zürich. Neben Ratschlägen für eine gute Haushaltsführung enthält es 500 Original Schweizer Rezepte und wurde für viele unserer Großmütter zur „Bibel der Küche". Leider ist das Buch zur Zeit nicht als Nachdruck erhältlich.

Schokoladenkuchen

Zutaten für 16 Stücke:

Rührteig:

- 100 g weiche Butter
- 3 Eier, getrennt, 250 g Zucker
- 100 g Haselnüsse
- 100 g geriebene Schokolade
- 1/8 l Milch, 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 gehäufter TL Backpulver

Außerdem:

- 1 EL Puderzucker

1. Butter cremig rühren. Eigelbe und Zucker nach und nach unterrühren. Haselnüsse, Schokolade und Milch dazugeben. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Eischnee auf die Masse geben. Mehl und Backpulver mischen, über den Eischnee sieben und alles mit dem Teigspatel oder Schneebesen vorsichtig vermengen.

2. Teig in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Backform füllen und glatt streichen. Die Form nur zu 3/4 füllen, da der Teig kräftig aufgeht. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 1 Std. backen. (Stäbchenprobe machen!) Den Kuchen in der Form etwas abkühlen, dann auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäubt anrichten.

Schokoladenkuchen

Tipp

Bis der Schokoladengeschmack sich voll entwickelt, dauert es einige Zeit. Darum den abgekühlten Kuchen in Alufolie wickeln und 1-2 Tage ruhen lassen.

Rezept von Seite 36

Kartoffeltorte

Zutaten für 8 Stücke:

Teig:

- 300 g mehlig kochende Kartoffeln
- 5 Eier, getrennt, 225 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale und Saft von 1/2 Zitrone
- 100 g gemahlene Mandeln
- einige Tropfen Bittermandelaroma

Dekoration:

- 3 EL Puderzucker
- 1 EL Kakao

1. Kartoffeln waschen und in der Schale weich kochen. Etwas abkühlen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

2. Eigelbe, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Mandeln, Mandelaroma, Kartoffeln und Zitronensaft dazurühren. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unterheben. Teig in eine gefettete, gebröselte Springform (16 cm Ø) füllen und glatt streichen.

3. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (unteren Stufe) ca. 1 Std. backen. In der Form einige Minuten abkühlen lassen. Dann stürzen und auf einem Kuchengitter völlig auskühlen lassen.

4. Auf Papier eine Schablone zeichnen und ausschneiden. Den Kuchen dick mit Puderzucker bepudern, die Schablone locker auflegen und mit Kakao überpudern. Schablone vorsichtig wieder abnehmen und die Tore nach Belieben mit Mokkabohnen garnieren.

So wird's gemacht:

Die Ornamente für die Schablone nach Geschmack und Phantasie ausschneiden.

Torte zuerst mit Puderzucker besieben, Schablone auflegen und mit Kakao überpudern.

Sudeltorte

Zutaten für 12 Stücke:

Mandelteig:

- 125 g weiche Butter
- 150 g Zucker, 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eigelbe, 225 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln

Füllung:

- 1/2 Glas Johannisbeermarmelade
- 1 EL Kirschwasser
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise Nelkenpulver

Außerdem:

- 1 EL Puderzucker

1. Butter cremig rühren. Abwechselnd Zucker, Vanillezucker, Salz und Eigelbe zur Butter geben und kräftig weiterrühren. Mehl und Mandeln mischen und rasch unterkneten. Teig in Folie packen und ca. 1 Std. kalt stellen.

2. Eine runde Backform mit niedrigem Rand fetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Eine Teigplatte etwas größer als den Boden der Backform ausschneiden. Teig in die Backform legen, einen kleinen Rand andrücken. Teigboden mit einer Gabel einstechen.

3. Eine zweite Teigplatte in Größe der Backform ausschneiden. Mit einem Plätzchenausstecher ein einfaches Muster, z. B. Blüten ausstechen. Aus dem restl. Teig Kreise (ca. 1 cm Ø) ausstechen.

4. Marmelade mit Kirschwasser, Zimt und Nelkenpulver mischen und den Boden gleichmäßig damit bestreichen.

5. Die zweite Teigplatte mit dem Blumenmuster auf eine bemehlte Tortenhilfe geben und vorsichtig in die Backform auf die Marmelade legen, Rand andrücken und ringsum mit den kleinen Kreisen belegen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (untere Schiene) ca. 45 Min. backen.

6. Torte in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

So wird's gemacht:

Obere Teigplatte mittels einer bemehlten Tortenhilfe auf die Marmelade gleiten lassen.

Großmutters Alle-Tage-Kuchen

Gesundheits-törtchen

Zutaten für ca. 8 Stück:

Rührteig:

- 80 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- fein gehackte Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 1 EL Zitronensaft
- 3 Eier, getrennt
- 285 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 150 ml Milch

Glasur:

- 150 g Puderzucker
- 2 EL Rum

1. Butter cremig rühren. Zucker, Salz, Zitronenschale und -saft dazugeben. Eigelbe nach und nach unterrühren. Masse kräftig rühren, bis der Zucker aufgelöst ist.

2. Mehl und Backpulver mischen und sieben. Zusammen mit der Milch löffelweise unterrühren. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unterziehen.

3. Kleine Tortenförmchen fetten und mit Mehl bestäuben. Teig einfüllen, die Formen jeweils nur zu 3/4 füllen (der Teig geht noch auf).

4. Törtchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (untere Schiene) ca. 40 Min. backen. In den Formen einige Minuten abkühlen lassen, stürzen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

5. Puderzucker sieben und mit Rum zu einer dicklichen Glasur verrühren. Die Glasur über die Törtchen gießen.

Tipp

Dieser Teig ist ein unkomplizierter „Alleskönner". Egal, ob in einer Kasten-, Kranz- oder Herzform (die angegebene Menge reicht für eine Form mit 1 l Inhalt), er backt immer gut aus. Wenn es ganz schnell gehen soll, den Kuchen einfach nur mit Puderzucker bestäuben. Schlagsahne und eine rote Fruchtgrütze passen vorzüglich zu den Törtchen und geben der Kaffeetafel das richtige Frühlingsflair.

Aprikosenkuchen

Aprikosen-kuchen

Zum besseren Verständnis der Rezeptbezeichnung: Der Zuckerteig ist ein normaler Mürbeteig und wird auch wie dieser zubereitet und vorgebacken. Aprikosen, möglichst vollreif, samt Guss garantieren einen saftigen Obstkuchen mit viel Aroma

Zutaten für 12 Stücke:

Zuckerteig:

- 300 g Mehl
- 100 g kalte Butter, in Stücken
- 100 g Zucker
- 1/2 TL Salz, 1 TL Zitronensaft
- 2 EL kaltes Wasser

Belag und Guss:

- 500 g frische Aprikosen (oder 350 g a. d. Glas)
- 2 Eigelbe
- 2 EL Zucker
- 125 g Sahne

Eiweißsterne:

- 2 Eiweiße, 1 Prise Salz
- 80 g Zucker
- einige Tropfen Zitronensaft

1. Teigzutaten rasch zusammenkneten, in Folie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Gefettete Backform damit auslegen, dabei einen Rand hochdrücken. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

3. Frische Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Früchte aus dem Glas abtropfen lassen. Aprikosen mit der Rundung nach oben gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (untere Schiene) ca. 10 Min. vorbacken.

4. Inzwischen Eigelb mit Zucker und Sahne verquirlen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und den Guss über die Früchte gießen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene bei gleicher Temperatur ca. 15 Min. weiter backen.

5. Eiweiße mit Salz, Zucker und Zitronensaft steif schlagen. Eischnee in eine Spritztüte mit mittelgroßer Sterntülle füllen.

6. Kuchen wieder aus dem Ofen nehmen und Sahnerosetten zwischen die Aprikosen spritzen. Die Rosetten auf der oberen Schiene (gleiche Temperatur) 5-10 Min. zartgelb backen.

Fotos: Konzeptstudio Feierabend

Fabelhafter Rühr in vier Varianten

Rosinenkuchen

- 200 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 225 g Weizenmehl
- 1 1/2 TL Backpulver
- 8 Cocktailbeeren, grob gehackt
- 25 g Rosinen
- 25 g Sultanien
- je 2 EL Zitronat und Orangeat, gehackt
- 50 g Mandeln, gehackt
- 3 EL süßer Sherry

1. Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und restl. Zutaten mischen, zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

2. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Kastenform (Inhalt 1 1/2 l) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 1 Std. backen. In der Form etwas abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter setzen.

Sandkuchen mit Mandeln

- 200 g weiche Butter
- 225 g Zucker
- 4 Eier
- Saft und abger. Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 50 g Sahne
- 75 g gehackte Mandeln
- 180 g Weizenmehl
- 125 g Kartoffelmehl (ersatzweise Speisestärke)
- 2 TL Backpulver

1. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Zitronensaft und -schale sowie Sahne unterrühren. Mandeln mit den beiden Mehlsorten und Backpulver mischen und unterheben.

2. Teig in eine gut gefettete, mit Mehl ausgestäubte Kastenform (Inhalt 1 (1/2 l) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 1 Std. backen. (Stäbchenprobe machen!) Kuchen etwas abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

Rosinenkuchen

Fotos: Wöhlbier

kuchen

Tipps für gutes Gelingen

Vor der Teigzubereitung alle Zutaten rechtzeitig bereit stellen, damit sie die gleiche Temperatur haben. Falls der Teig gerinnt, weil z. B. die Eier kälter sind als die Fett-Zucker-Creme, hilft folgender Trick: Schüssel kurz in ein warmes Wasserbad stellen und den Teig darin wieder glatt rühren. Auch das Unterrühren von 1-2 EL Mehl kann den Teig wieder glatt machen

Rührkuchen mit Äpfeln

- 350 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 170 g Zucker
- 2 TL Kardamom
- 100 g Butter
- 1 Ei, 250 g Sahne

Belag:

- 3 säuerliche Äpfel
- 50 g Butter, fein gewürfelt
- Perlzucker

1. Mehl, Backpulver, Zucker und Kardamom mischen. Butter in die Mehlmischung hacken und fein zerkrümeln. Ei und Sahne verquirlen und dazugeben. Teig gut verrühren und in eine gut gefettete Springform (22 cm Ø) füllen.

2. Äpfel waschen und mit Schale in sehr dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben kreisförmig überlappend auf den Kuchen legen, Butter darauf verteilen und mit Perlzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 45 Min. backen. Evtl. vor Ende der Backzeit Kuchen mit Alufolie abdecken, damit die Äpfel nicht zu dunkel werden.

Schokoladen-kuchen

- 100 g weiche Butter
- 60 g Zucker
- 4 Eier, getrennt
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 50 g Haselnüsse, gemahlen
- 60 g Mehl
- 125 g Vollmilch-Kuvertüre

Glasur:

- 100 g Butter, geschmolzen
- 3 EL Kakao
- 200 g Puderzucker
- 3 EL starker Kaffee

1. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eigelbe nacheinander unterrühren. Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und unterrühren. Mandeln, Nüsse und Mehl mischen, ebenfalls unterrühren. Zum Schluss die Eiweiße sehr steif schlagen und unterheben.

2. Teig in eine gut gefettete Napfkuchenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 50 Min. backen. Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter setzen und völlig auskühlen lassen.

3. Für die Glasur alle Zutaten verrühren und den Kuchen damit überziehen.

Backen Sie mal wieder Schokoladentorte!

Zu einer Familienfeier gehörte zu Großmamas Zeiten immer ein bis zwei Schokoladentorten: köstlich, süß und verführerisch dekoriert. Diese schöne Tradition sollten Sie bei der nächsten Geburtstagsfeier fortsetzen

Schoko-Gewürz-Torte

Teig:

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 6 Eier, getrennt
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 geh. TL Lebkuchengewürz
- 150 g Haselnüsse, gemahlen
- 100 g Haselnüsse, gehackt
- 200 g Zartbitterschokolade, fein gehackt

Creme:

- 60 g Sahne, 1 EL Wasser
- 1 EL Blütenhonig
- 200 g dunkle Kuvertüre, gehackt

Dekoration:

- 50 g weiße Kuvertüre
- rote Cocktailkirschen

1. Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eigelbe einzeln einrühren. Eiweiße mit Salz steif schlagen und auf die Buttermischung geben. Mehl mit Backpulver und Lebkuchengewürz mischen, darüber sieben und alles mischen. Haselnüsse und Schokolade unterheben.

2. Teig in eine gefettete viereckige Backform (ersatzweise Springform 26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 1 Std. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Für die Creme Sahne, Wasser und Honig aufkochen, die dunkle Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Masse mit dem Schneebesen kräftig aufschlagen, dann etwas abkühlen lassen. Tortenoberfläche damit bestreichen. Torte in Stücke schneiden.

4. Von der weißen Kuvertüre Späne abschaben. Jedes Tortenstück mit Schokoladenspänen und Kirschstücken dekorieren.

Schoko-Gewürz-Torte

Schoko-Preiselbeer-Torte

Schokoteig:

- 100 g Zartbitter- Kuvertüre, grob gehackt
- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 4 Eier, getrennt
- 1 Prise Salz
- 225 g Mehl

Schoko-Preiselbeer-Torte

Füllung:

- 5 Blatt helle Gelatine
- 400 g Preiselbeeren (a. d. Glas)
- 60 g Zucker
- 300 g Sahne

Dekoration:

- 1 Pck. dunkle Kuchenglasur
- 1 Blatt rote Gelatine
- 150 g Sahne, 1 TL Zucker
- 3 EL Preiselbeeren (Glas)
- gehackte Pistazien

1. Kuvertüre auf einem Wasserbad schmelzen, dann abkühlen lassen. Butter mit Zucker cremig schlagen. Eigelbe nacheinander einrühren, dann flüssige Kuvertüre einrühren. Eiweiße mit Salz steif schlagen und die Hälfte vom Eischee unterheben. Mehl sieben, unterziehen, dann restl. Eischnee unterheben.

2. Teig in eine gefettete Springform (24 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 45 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Einmal quer durchschneiden.

3. Von den Preiselbeeren ca. 3 EL abnehmen und für die Dekoration beiseite stellen.

4. Für die Füllung helle Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Hälfte der Preiselbeeren mit Zucker erhitzen, die ausgedrückte Gelatine einrühren und etwas abkühlen lassen. Einen Tortenboden mit ca. 4 EL von der Preiselbeermasse bestreichen, danach den Boden mit einem Tortenring/Springformrand einfassen. Sahne steif schlagen, restl. Preiselbeermasse einrühren und den Boden damit bestreichen. Zweiten Boden auflegen, etwas andrücken und die Torte ca. 2 Std. kalt stellen. Tortenring entfernen.

5. Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen, Torte damit überziehen und trocknen lassen. Sahne mit Zucker steif schlagen. Gelatine einweichen, tropfnass bei milder Hitze auflösen und in die Sahne rühren. Torte mit Sahnetupfen, Preiselbeeren und Pistazien verzieren.

Marzipantorte

Marzipantorte

Mürbeteig:
- 200 g Mehl, 1 EL Kakao
- 4 EL Zucker
- 1 Ei, 100 g Butter

Heller Biskuit:
- 3 Eier, getrennt
- 3 EL warmes Wasser
- 150 g Zucker, 180 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver

Creme:
- 3 Eigelbe
- 200 g gemahlene Walnüsse
- 2 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 2 EL Zucker
- 150 g Vollmilchschokolade, fein gehackt
- 4 EL Rum

Dekoration:
- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g Puderzucker
- 1 EL Kakao
- braune Zuckerschrift
- etwas Kakao
- einige Zuckerperlen

Außerdem:
- 100 g Aprikosenkonfitüre

1. Für den Mürbeteig alle Zutaten verkneten. Teig in Folie wickeln, ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,3 cm dick ausrollen und einen Kreis (24 cm Ø) ausschneiden. Aus dem restl. Teig Herzen ausstechen. Teigkreis und Herzen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 12 Min. backen.

3. Für den Biskuit Eigelbe mit Wasser und Zucker cremig schlagen. Eiweiße steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Mehl und Backpulver darüber sieben und unterheben. Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Min. backen. Boden auskühlen lassen, dann quer halbieren.

4. Für die Creme Eigelbe mit Walnüssen, Vanillezucker und Zucker verrühren. Schokolade mit dem Rum unterrühren.

5. Aprikosenkonfitüre einige Minuten sprudelnd kochen lassen und glatt rühren. Mürbeteigboden mit etwas Marmelade bestreichen und einen Biskuitboden auflegen. Böden mit einem Tortenring einfassen. Creme darauf verteilen. Zweiten Biskuitboden aufsetzen.

6. Für die Dekoration Marzipan in Stückchen schneiden und mit gesiebtem Puderzucker verkneten. 1/3 davon beiseite stellen. Restl. Marzipan mit Kakao verkneten.

7. Braunes Marzipan auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Einen Kreis so groß wie die Tortenoberfläche ausschneiden. Aus dem Rest Herzen in gleicher Größe wie die Mürbeteigherzen ausstechen.

8. Weißes Marzipan ausrollen und Herzen ausstechen. Restl. Konfitüre nochmals erhitzen und den oberen Boden dünn damit bestreichen. Marzipanplatte auflegen und andrücken. An den Tortenrand mit etwas Konfitüre abwechselnd dunkle Marzipan- und Mürbeteigherzen kleben.

9. Restl. Mürbeteigherzen mit Marmelade bestreichen und mit den weißen Marzipanherzen zusammensetzen. Herzen mit brauner Zuckerschrift verzieren. Torte mit Kakao bepudern, mit Herzen und Zuckerperlen dekorieren.

Wenn Sie die Kuppeltorte kurz in das Tiefkühlfach stellen, haben Sie eine köstliche halbgefrorene Eistorte

Stracciatella-Eierlikör-Kuppel

Backen Sie mal wieder Schokoladentorte!

St. Louis-Biskuit

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Teig:
- 100 g Kokosraspel
- 125 Zucker
- 6 Eier, getrennt
- 50 g Kakao, 1 Ei
- 100 g Mehl
- 100 g zerlassene Butter

Creme:
- 4 Eigelbe, 125 g Zucker
- 60 g Speisestärke
- 400 ml Milch

Aprikotur und Dekoration:
- 4 EL Aprikosenkonfitüre
- 1 EL Zitronensaft
- 80 g Kokosraspel
- Filets von 1 Orange
- einige Pralinen

Außerdem:
- Butter und Mehl für die Form

1. Kokosraspel mit Zucker mischen. Eigelbe, Kakao und das Ei untermischen. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, mit dem Mehl und flüssiger Butter dazugeben und alles gut vermischen.

2. Teig in eine gefettete, bemehlte Springform (24 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 45 Min. backen. Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann quer halbieren

3. Für die Creme alle Zutaten verquirlen, unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Abkühlen lassen, dabei mehrmals umrühren.

4. Einen Boden mit einer Schicht Creme bestreichen und zweiten Boden auflegen. Torte mit dem Springformrand umstellen und ca. 1 Std. kalt stellen.

5. Konfitüre mit Zitronensaft erhitzen und einige Minuten köcheln lassen. Torte damit ringsum einpinseln und mit Kokosraspel bestreuen. Kurz vor dem Servieren die Torte mit Orangenfilets und Pralinen dekorieren.

Stracciatella-Eierlikör-Kuppel

Mürbeteig:
- 125 g Mehl, 3 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 80 g Butter

Füllung:
- 12 Blatt helle Gelatine
- 125 ml Eierlikör
- 250 g Sahnequark
- 2 Pck. Bourbon-Vanillezucker, 80 g Zucker
- 500 g Sahne
- 60 g Zartbitterschokolade, geraspelt

Dekoration:
- 1 Pck. dunkle Kuchenglasur
- einige Schokoblätter
- einige Zuckerperlen
- einige Jellybeans
- etwas Kakao

1. Teigzutaten zusammenkneten. Zur Kugel formen und in Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Eine Metall- oder Glasschüssel (ca. 20 cm Ø) bereit stellen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Den Schüsselrand auf die Teigplatte legen und eine Platte ausschneiden. Aus dem restl. Teig kleine Herzen ausstechen.

3. Herzen und Teigplatte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Platte einige Male mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Min. backen. Herzen falls nötig etwas früher aus dem Ofen nehmen. Alles auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Eierlikör mit Quark, Vanillezucker und Zucker verrühren. Gelatine einweichen, tropfnass bei milder Hitze auflösen, rasch in die Creme rühren und ca. 10 Min. kalt stellen, bis die Masse dickt.

5. Sahne steif schlagen, mit den Schokoraspel vorsichtig unter die Eierlikörcreme ziehen. Creme in die Schüssel füllen, den Mürbeteigboden auflegen, andrücken und die Schüssel für mindestens 4 Std. kalt stellen. Zum Stürzen die Schüssel kurz in heißes Wasser tauchen. Kuppel direkt auf eine Tortenplatte stürzen.

6. Kuchenglasur nach Anleitung schmelzen und die Teigherzen damit bestreichen. Auf die Kuppel Linien aus Kuchenglasur gießen. Kuppel mit Herzen und Zuckerperlen umlegen. Schokoblätter darauf legen und alles mit Kakao zart bestäuben.

Tipp

Die Eierlikör-Kuppel kann man auch am Tag vorher zubereiten und über Nacht kalt stellen. So gibt's am Einladungstag keine Hektik.

Schoko-Kaffee-Torte

Schoko-Kaffee-Torte

Heller Biskuit:
- 3 Eier, 75 g Zucker
- 75 g Mehl, 15 g Speisestärke

Dunkler Biskuit:
- Zutaten wie heller Teig plus 3 EL Kakao

Mürbeteigboden:
- 1/2 Pck. fertiger Mürbeteig (Nestle)

Schoko-Kaffee-Creme:
- 7 Bl. weiße Gelatine
- je 10 g lösliches Kaffeepulver und Kakao
- 25 ml heißes Wasser
- 3 Eigelbe, 2 Eier, 75 g Zucker
- 1 1/2 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz, 350 g Sahne

Schoko-Kaffee-Glasur:
- 1 Bl. weiße Gelatine
- 10 ml Wasser
- 1 TL lösliches Kaffeepulver
- 80 g weiße Kuvertüre
- 40 g Kaffeesahne

Garnitur:
- 350 g Sahne
- 1 P. Vanillezucker
- 80 g Puderzucker

Außerdem:
- Schokoladen-Kaffeebohnen
- Pfefferminzblättchen

1. Für den hellen Biskuit Eier mit Zucker schaumig schlagen. Mehl mit Speisestärke mischen und vorsichtig unterheben. Dunklen Biskuit ebenso zubereiten und Kakao unterziehen.

2. Beide Biskuitmassen jeweils in Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle füllen. Abwechselnd diagonale Linien nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (mittlere Schiene) ca. 12 Min backen. Auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Papier abziehen und Biskuitplatte auskühlen lassen.

3. Mürbeteig ausrollen (26 cm Ø), auf ein Blech legen und mit der Gabel mehrmals einstechen. Den Boden im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 8-10 Min. (nach Sicht) hellbraun backen.

4. Für die Creme Gelatine einweichen, ausdrücken und nach Vorschrift auflösen.Kaffeepulver und Kakao im Wasser auflösen, mit den Eigelben, Eiern, Zucker, Vanillezucker und Salz aufschlagen. Die Masse esslöffelweise unter die aufgelöste Gelatine rühren und kalt stellen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterziehen.

5. Creme auf der Biskuitplatte verstreichen und kurz im Kühlschrank anziehen lassen. Mit Hilfe des Küchentuches von der Längsseite her aufrollen und im Kühlschrank fest werden lassen.

6. Für die Glasur die Gelatine einweichen, ausdrücken und auflösen. Wasser und Kaffeepulver einrühren. Masse warm halten. Kuvertüre schmelzen, nach und nach Kaffeesahne einrühren, nochmal gut verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. In die Gelatinemasse einarbeiten und kühl stellen. Danach in eine Pergamentspritztüte füllen.

7. Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Mürbeteigboden mit Sahne bis 1 cm vom Rand einstreichen. Restl. Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Backen Sie mal wieder Schokoladentorte!

Schokomousse-Torte

Wiener Boden:
- 6 Eier, getrennt
- 200 g Zucker
- 2 EL warmes Wasser
- 100 g Mehl
- 125 g Mandeln, gemahlen
- 150 g Butter, geschmolzen
- 1 Prise Salz

Schokomousse:
- 250 g Zartbitterschokolade
- 600 g Sahne
- 150 g Orangenmarmelade

Dekoration:
- 50 g weiße Kuvertüre
- 1 P. dünne Schokotäfelchen (125 g)
- Mandelblättchen, geröstet

1. Eigelbe mit 100 g Zucker und Wasser cremig rühren. Mehl mit Mandeln vermischen und unterheben. Flüssige Butter einrühren. Eiweiße mit Salz und restl. Zucker steif schlagen und unterheben.

2. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen, Rand einfetten. Teigmasse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 35 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Quer durchschneiden.

3. Schokolade zerbröckeln und in die Sahne geben. Sahne erhitzen und die Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Völlig auskühlen lassen. Danach mit dem Handrührer cremig aufschlagen.

4. Orangenmarmelade erhitzen und einige Minuten sprudelnd kochen, dann etwas abkühlen lassen. Die Oberflächen der beiden Böden damit bestreichen und trocknen lassen.

5. Unteren Boden mit einem Tortenring umstellen und 1/3 der Schokomousse gleichmäßig darauf verteilen. Zweiten Boden aufsetzen und die Torte ringsum mit der restl. Schokomousse bestreichen. Torte ca. 1 Std. kalt stellen.

6. Für die Dekoration Kuvertüre auf einem Wasserbad schmelzen. In einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine Spitze abschneiden. Einige Schokotäfelchen nebeneinander ausbreiten und mit der weißen Kuvertüre feine Linien aufspritzen. Trocknen lassen. Täfelchen beliebig brechen und die Torte mit den Stücken verzieren. Mandelblättchen aufstreuen. Die restl. Täfelchen an den Tortenrand drücken.

Fotos: Konzeptstudio Feierabend, Teubner Foodfoto

So wird's gemacht:

Dunkle und helle Biskuitmasse abwechselnd in diagonalen Linien auf das Backblech spritzen.

Creme auf dem gebackenen Biskuit verstreichen und mit Hilfe des Tuches von der Längsseite her aufrollen.

8. Roulade in sieben gleichmäßig große Stücke (à ca. 6 cm breit) schneiden. Ein Stück in die Mitte des Mürbeteigbodens setzen, die restl. Stücke rundherum stellen.

9. Mit dem Spritzbeutel Sahnespiralen auf die Torte spritzen. Die Torte mit der Glasur aus der Spritztüte, Mokkabohnen und Pfefferminzblättchen garnieren.

Sowohl optisch wie geschmacklich kann es diese Torte mit jedem Prachtstück aus einer klassischen Wiener Konditorei aufnehmen

Das alles finden Sie in

BACKEN

nach Großmutters Art

Fürst-Pückler-Torte

Kirschkuchen

Apfelküchle

St. Louis-Biskuit

Ananas-Quarktorte

Gefüllte Schmalzhörnchen

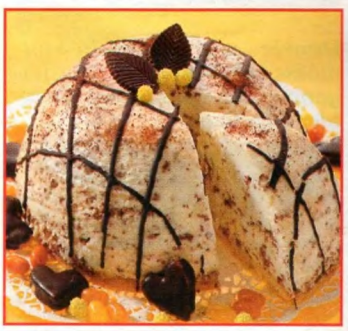
Gâteau-Saint-Honoré

Apfelkuchen vom Blech

Glückwunschkuchen

Schokomousse-Torte

Bienenstich mit Kompott



Stracciatella-Kuppel

Birnenkuchen

Gesundheitstörtchen

Kartoffeltorte

...und vieles mehr!